

ZOODLES DE ZUCCHINI CON SALSA DE TOMATE

Ingredientes:

(Zoodles)

- 2 zucchinis grandes
- Pimienta

Preparación:

(Zoodles)

- 1- Comenzá por limpiar los zucchinis y luego cortarlos lo más fino posible o hasta rallarlo.
- 2- Luego de rallarlos, colocalos en un recipiente apto para microondas y cocinalos por unos dos minutos con una potencia media, solo necesitás que pierda un poco de líquido.

Ingredientes:

(Salsa de tomate)

- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 Cebolla
- 500 g de tomates maduros
- 1/2 sobre de Natuvia
- Sal
- 150 g de queso rallado
- 6 hojas de albahaca picadas

Preparación:

(Salsa de tomate)

- 1- Comenzá pelando y picando el diente ajo. En una sartén, colocá un poco de aceite de oliva y agregá el ajo para sofreír unos minutos sin que se queme.
- 2- Mientras se sofríe, picá la cebolla en cuadritos pequeños y enseguida agregalos al sartén para rehogar en conjunto.
- 3- Luego, pelá y picá o tritura el tomate y de igual manera, colocalos dentro del sartén agregando también Natuvia en sobres y un poquito de sal a nuestro gusto y pimienta. Colocá a fuego lento y dejá que se cocine por 40 minutos.
- 4- Al momento que observés que ya la salsa se ha reducido, podés retirar del fuego.
- 5- Rallá el queso. Lavá y cortá la albahaca para después agregarla a la salsa.
- 6- Por último para servirlos, colocá los zoodles de zucchini y luego por encima la estupenda salsa de tomate. Esparcí el queso previamente rallado.