

Calabacitas con Crema

Receta enviada por María de la Cruz

Sartén Eléctrico RoyalCore de 10½ pulgadas
Máquina para Ensaladas (Cono #4)
Cuchillo del Chef

Tiempo de cocción: 20 minutos
Rinde: 6 porciones

Ingredientes:

6 tazas de calabacitas (*zucchini*) rebanadas (Cono #4)
1 diente de ajo pequeño, picado finamente
½ taza de cebolla picada finamente
Chile jalapeño al gusto
¼ de taza de cilantro picado finamente
4 tazas de tomate picado en cuadros
½ taza de crema agria* (*sour cream*)
1 libra de queso fresco** (*fresh white cheese*) picado en tiras de ¼ de pulgada de ancho
Sal y pimienta al gusto

* Puede usar crema agria sin grasa.

** El queso fresco puede ser sustituido por Farmers Cheese.

Preparación:

Rebane las calabacitas con la Máquina para Ensaladas (Cono #4). Corte el resto de los vegetales y el queso fresco, usando el Cuchillo del Chef. Precaliente el Sartén Eléctrico RoyalCore a 350 °F. Cuando alcance esta temperatura, agregue el ajo y la cebolla; revuelva por 2 minutos. Añada entonces las calabacitas, el jalapeño, el cilantro, sal y pimienta; mézclelos durante 3 minutos. Vierta el tomate y revuelva por 1 minuto más. Tape el sartén con la válvula Redi-Temp® abierta y reduzca la temperatura a 250 °F. Cuando la válvula silbe, adicione la crema agria, revuelva, y agregue el queso en tiras. Tape con la válvula cerrada, deje cocinar por 5 minutos más y apague.

