

CALABACÍN AL LIMÓN

Ingredientes para 4 pax.

600 g de calabacín
estragón fresco
perejil

albahaca
1 limón
sal + pimienta

Preparación

Lavar, secar y cortar en tiras gruesas el calabacín.

Marcar a la plancha hasta quedar al dente.

Dejar enfriar un poco.

Cuando esté templado, pasar a una fuente.

Picar las hierbas.

Esparcir por encima del calabacín.

Sazonar con aceite, el zumo de limón, sal y pimienta.

Remover y dejar reposar en fresco para que se integren los sabores.