Receta de Calabacín a la Plancha con Queso Feta

20 Ago 2019

Buenos días a tod@s, aprovechando que estamos en época de esta rica verdura, os dejo para hoy una receta que seguro os va a gustar, se trata de unos **Calabacines a la Plancha con Queso Feta**,os animo a preparar esta rica receta.

Ingredientes

- 6 calabacines
- 50 ml de aceite de oliva
- sal
- pimienta molida
- 120 g de queso feta
- 1 puñado de hojas de menta
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- 1/2 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de azúcar

Modo de Preparación

1. Lavar y cortar los calabacines a lo largo
2. pasarlos por la sartén o una plancha durante 5 minutos con unas cucharadas de aceite
3. Cuando estén listos, los condimentarlos con sal y pimienta
4. Desmenuzar unos trozos de queso feta
5. Lavar la menta, secarla y la cortarla en tiras
6. Mezclar el vinagre balsámico, la mostaza, el azúcar y el aceite de oliva, para hacer el aderezo
7. Colocar las tiras de calabacín en una fuente y echar el queso por encima
8. Rociarlo todo con el aderezo
9. Servir y...buen provecho!!!