



Antipasti

Calabacín a la plancha con menta con chile rojo

Comensales: 8

Preparación: 15 minutos

ingredientes

- 5 calabacines
- 1/2 taza de aceite de oliva, dividida en 2 partes
- 1 1/2 cucharas de vinagre de vino tinto
- Una docena de hojas de menta, cortadas finamente
- Chile rojo, cortado en rebanadas
- Sal

preparación

Precalentar la parrilla a medio fuego.

Cortar cada calabacín a lo largo, y luego cortarlos por la mitad. En un bol muy grande, echar el calabacín con un 1/4 de una taza de aceite de oliva. Planchar el calabacín durante cuatro minutos en cada lado, manteniendo el calor moderado para que suden, y para no darles demasiado calor. Subir a fuego fuerte, y planchar durante un minuto más en cada lado. Dependiendo del tamaño de tu parrilla, puede que se necesite hacer en grupos.

Poner el calabacín en un plato grande y batir lo que quede de la taza de aceite de oliva con el vinagre, menta y chile (Yo suelo utilizar el bol que utilizo para el calabacín). Echar la mezcla encima del calabacín, distribuyendo el chile a todas partes, echar sal y servir.