

## Calabacitas con queso y ejotes

### Ingredientes

5 calabacitas italianas  
2 tazas de ejotes  
120 g de queso panela  
2 tomates  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
¼ de cebolla morada  
¼ cucharada de sal (o utiliza el sazónador casero de la página 253)

Porciones: 4  
Tiempo de preparación: 20 minutos

### Preparación

Corta el queso, los tomates y las calabacitas en cuadros. Calienta el aceite a fuego medio y sofríe la cebolla y el ajo por 2 minutos, cuidando que no se quemen. Retira la cebolla y el ajo y agrega las calabazas. Tapa el sartén, baja el fuego a medio-bajo y cocina por 5 minutos, revuelve ocasionalmente hasta que las calabazas estén tiernas. Agrega los ejotes y la sal, vuelve a tapar y revuelve ocasionalmente hasta que los ejotes y las calabazas estén en su punto (5 minutos aproximadamente). Finalmente, agrega el tomate y el queso y cocina durante 2-3 minutos.

