

Tiburón con pimientos



Ingredientes:

Tiburón: 500 g

Tomates maduros: 500 g

Aceite de oliva extra virgen: 0,75 dl

Cebolla: 1

Pimientos verdes: 4

Albahaca fresca: 1 ramita o bien una pizca de albahaca seca con dos hojitas de menta fresca

Sal, pimienta y queso parmesano rallado (*o bien manchego seco mezclado con gruyere*).

Preparación:

1. Escaldar los tomates, pelarlos y cortar la pulpa en pedacitos, eliminando las semillas.
2. Cortar los pimientos en tiras no muy largas.
3. En una cazuela, sofreír con el aceite la cebolla.
4. Cuando la cebolla empiece a dorarse, añadir los pimientos. Dejar cocer a fuego moderado unos minutos. removiendo a menudo para que sofrían uniformemente.
5. A continuación, añadir el tomate. Sazonar con sal y pimienta y dejar cocer a fuego moderado durante unos quince minutos.
6. Aparte cocer la pasta (al dente) en abundante agua hirviendo, ligeramente salada, removiéndola de vez en cuando durante la cocción.
7. Escurrirla y condimentarla con la salsa preparada.
8. Verter en una fuente de servir y espolvorear queso rallado por encima.