

Ingredientes

- 2-3 calabazas de verano, en trozos
- 2 pimientos morrones, en trozos
- 4 tazas de granos de elote congelados o frescos, sin el elote.
- 2 tazas de jitomates cherry, en mitades
- 3 cebollas de cambray, en rodajas
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 limones exprimidas
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de chile molido
- 1/2 manojo de cilantro picado
- *Opcional: 1/2 - 1 chile jalapeño entero, picado

Preparación

1. En una sartén grande para saltear, caliente el aceite de oliva a fuego medio alto. Agregue las calabazas de verano, los pimientos morrones y el elote, luego saltee durante 10 minutos.
2. En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes y revuelva hasta que queden bien integrados.
3. Pruebe y sazone.
4. ¡Sirva y disfrute!

Recomendación del chef: ¡Puede servirse como guarnición, como salsa para papas fritas o como complemento para tacos o tostadas!