**7.-Ensalada de calabacín con tomates y salsa de yogur**

Ingredientes:

* Calabacín -2u. 500g.
* Tomates maduros-400g (kumatos o tomates rosa)
* Aceite de oliva para asar las verduras
* Sal y pimienta.
* Salsa de yogur
* Yogur griego natural-uno 750g.
* Ajo ½ diente-machacado
* Chile rojo sin semillas –picado
* Ralladura de un limón y el zumo de la mitad del mismo.
* Miel-15g.
* Nueces troceadas-20g.
* Hierbabuena fresca picada
* Perejil picado
* Sal y pimiento.

Elaboración:

1. Limpiar los calabacines, quitar las puntas y cortar por la mitad a lo largo. Cortar también los tomates por la mitad, con pincel de cocina, untar los calabacines y los tomates por el lado del corte y salpimentarlos.
2. Sobre una plancha muy caliente, ponemos los calabacines y los tomates con el lado cortado, cocinamos 5 minutos (debe tener las marcas de la plancha).
3. Repartir las verduras en una bandeja para el horno y asamos durante 40 minutos (horno precalentado a 220cº), hasta los calabacines están muy tiernos.
4. Retirar la bandeja del horno y dejamos enfriar. Trocearlas y ponerlas a escurrir en un colador durante 15 minutos.
5. Preparar la salsa de yogur, mezclamos todos los ingredientes, añadir sobre las verduras asadas, corregir las sal.
6. Servir la ensalada en una bandeja grande poco profunda, decorar con poco perejil y chorrito de miel y aceite de oliva.
7. Puntuación: muy bueno, 9.5/10