**RECETA DE LA BORONÍA O ALBORONÍA**

**INGREDIENTES para 4 personas**

|  |
| --- |
| 2 tomates  |
| 1 berenjena  |
| 2 pimientos verdes  |
| 1 pimiento rojo  |
| 1 cebolla  |
| 1 calabacín pequeño  |
| 1 membrillo  |
| 1 cucharadita de pimentón dulce  |
| aceite de oliva  |
| agua y sal  |

**ELABORACIÓN**

Ponemos a freír la cebolla picada y los pimientos troceados en una cazuela con abundante aceite. Cuando pochen, agregamos los tomates muy picados, dejando freír hasta que el sofrito esté en su punto. Reservamos.

Pelamos y troceamos la berenjena, el calabacín y el membrillo y los cocemos al vapor durante 15 minutos.

Pasado este tiempo los incorporamos a la cazuela. Añadimos la sal y el pimentón.

Cocemos a fuego lento hasta que todo esté tierno.