**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.