



<https://www.mepillasquisando.com>



CALABAZA AL ESTILO DE LA AXARQUÍA MALAGUEÑA Y HUEVO



INGREDIENTES:

400 gr. De Calabaza.
100 gr. De Pan cateto, solo la miga.
4 Dientes de Ajo.
1 Chorreoncito de Vinagre de vino.
1 Chorreón de Aceite de oliva.
Orégano, Perejil y Sal.
4 Huevos.

ELABORACIÓN:

Cortamos la calabaza en trozos pequeños. En una sartén con el aceite salteamos la calabaza. Mientras se hace, en un mortero majamos los ajos, la sal, la miga tostada y mojada con el vinagre, el orégano y el perejil. Hasta conseguir una pasta homogénea. Una vez que la calabaza esté bien frita, añadimos el majado y lo mezclamos bien. Lo tenemos terminando durante 5 minutos. Freímos los huevos y servimos calentita.

<https://www.mepillasquisando.com>