

Pisto de calabaza



Nombre de la receta

Pisto de calabaza

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

6

Alérgenos

Gluten

Descripción

Pisto de calabaza propio del Valle de los Pedroches

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 1.5 Kilos de calabaza fibra naranja intenso
- 4 rebanadas de pan pequeñas (día anterior)
- 1 cebolla grande
- 7 dientes de ajo

- 150 mililitro de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharadas soperas de vinagre

Pasos

1 Pelar la calabaza cortando rodajas y quitar la piel y pipas si la hubiera. Picarla en trocitos con para una tortilla de patatas. Reservamos.



2 Echar el aceite en una sartén honda. Dorar dos o tres dientes de ajo enteros. Cuando el aceite esté a punto, freír las rebanadas de pan con cuidado de que no quemem. Sacar y reservar.

3 En el mismo aceite, echar la cebolla y tres dientes de ajo, todo muy picadito y pochar.



4 Cuando esté pochada, echamos los trozos de calabaza y a fuego medio vamos removiendo de vez en cuando hasta que quede blandita. Le echaremos sal al gusto (la calabaza es muy dulce).



5 Mientras, en un mortero, majamos los ajos fritos con las rebanadas, un diente de ajo crudo, un chorreón de agua y un chorrillo de vinagre.



6 Echamos el majao a la calabaza frita y removemos todo durante unos momentos. Ya está preparado este sencillo pisto de calabaza.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares