

BAR PUERTA CAI

Ajo de Calabaza de Conil

Cocinero
Cristobal de Alba Sánchez

INGREDIENTES

Ajo
Pimiento
Miga de pan
Calabaza dulce
Aceite
Sal
Vinagre

ASI SE HACE

- 1 *Se cuece la calabaza en daditos y se reserva.*
- 2 *En un mortero se hace un majado con sal, pimiento verde, ajo y miga de pan.*
- 3 *Añadimos el majado a la calabaza en caliente, añadimos un poco de agua de cocción y aliñamos con aceite, vinagre y sal y servimos.*

**TRUCOS Y
CONSEJOS**

*Para limpiar las alcachofas
utilizar agua con limón*



1 Hora
Baja