elGourmet

Alboronía con huevos fritos

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: 3 Cucharadas
Calabaza picada: 1
Cebolla pelada y picada: 1
Dientes de ajo pelados y picados: 2
Pimentón dulce: 1 Cucharadita
Sal: c/n
Berenjena picada: 1
Calabacín picado: 1
Vino Blanco: 1/2 Vaso
Huevos: Cantidad deseada
Pimiento verde picado: 1

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite, añadir la *cebolla* y un poquito de sal para que sude.
- Una vez pochada la *cebolla*, añadir los ajos, los pimientos, la *calabaza* y la *berenjena* -incorporar en este orden-.
- Rehogar todo junto hasta que la verdura se ablande y vaya tomando *color*.
- Agregar el *pimentón* dulce y rehogar sin dejar que se queme.
- Apagar el fuego y verter el vino blanco
- Tapar y dejar en reposo.
- Servir la verdura en un plato, freír los huevos y disponerlos por encima.

- La alboronía es un plato de origen árabe, típico de muchas zonas en España
- La receta tradicional lleva *manzana*
- Puedes añadirle un poco de esta fruta si deseas un platillo con más personalidad.
- Al hacer los huevos fritos, asegúrate que estén a temperatura ambiente
- Utiliza cantidad suficiente de aceite para que al freír el *huevo* no toque fondo, evitando que se pegue
- Recuerda que siempre es mejor freír de a un *huevo*.
- Si quieres, puedes servir la alboronía fría
- En ese caso, la puedes acompañar con huevos duros.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alboronia-con-huevos-fritos