

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.