Calabaza agridulce



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Vinagre de vino: 200 cc
Menta: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Calabaza: 1 Unidad
Azucar impalpable: 1 cda.

Masa

Azucar: 200 grs.

Varios

Menta: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele la **calabaza** y corte rebanadas de 1/2 cm de espesor
- Pele y machaque el *ajo*.
- Pique la *menta*.
- En una sartén con aceite de oliva dore las calabazas.
- Condimente con sal.
- Elimine le excedente de aceite y bañe con el *vinagre*.
- Agregue el *ajo*, la *menta* y el azúcar
- Deje reducir a 3/4 de su volumen.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calabaza-agridulce