

Sándwich de Huevo, Calabaza y Queso Mozzarella

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 1 cda

Chipotle: 1 unidad

Jamaica hervida: 1 Taza

Mayonesa: 3 cdas

Pan de caja: 2 Piezas

Sal y Pimienta: c/n

Calabaza italiana: 1/2 unidad

Huevo: 3 Unidades

Mantequilla: c/n

Orégano: c/n

Queso Mozzarella: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar la **calabaza** en rebanadas delgadas, el queso **mozzarella** en láminas y reservar.
- Sofreír un *chile chipotle* sin quemarlo y añadir nuestra jamaica previamente hervida en agua.
- Dejar en cocción a fuego medio y agregar una cucharada de azúcar hasta que se disuelva.
- Por último licuar nuestra preparación hasta obtener una textura pastosa y mezclar con 3 cucharadas de *mayonesa*.
- En una *plancha* poner 2 cucharas de *mantequilla* para *dorar* nuestras rebanadas de pan a los que espolvoreamos una pizca de *orégano*.
- Dejar *dorar* y retirar.
- En un sartén poner aceite y colocar 3 rebanadas de *calabaza* y las doramos de ambos lados.
- Revolver 3 huevos y agregar al sartén cubriendo las calabazas.
- Una vez *cocido* cubrir con queso *mozzarella*.

Armado

- En las rebanadas de pan untar la *mayonesa* de jamaica y *chipotle* y colocar el **huevo** con *calabaza* y *mozzarella*.