Sándwich de Huevo, Calabaza y Queso Mozzarella



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 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*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-huevo-calabaza-y-queso-mozzarella