

AJILLO DE CALABAZA Y PATATAS

Ingredientes. para 4 personas

- 500 gr. Patatas ya peladas
- 800 gr. Calabaza ya limpia
- Dos dientes de ajo
- Un trozo de miga de pan (50 gr.)
- Dos cucharadas de vinagre de Jerez
- Una cucharada de pimentón de La Vera
- Una pizca de comino (opcional)
- 1 dl de aceite de oliva virgen extra o un poco más.

Elaboración.

Limpiamos y cortamos las patatas y la calabaza.

En el aceite de oliva, caliente freímos los ajos y el pan, y reservamos.

En el mismo aceite empezamos a freír las patatas, dando vuelta de vez en cuando, tras unos diez minutos y varias vueltas, añadimos la calabaza, seguimos dando vueltas hasta que la calabaza casi se deshace, aproximadamente otros diez minutos, entonces añadimos el majado

y apartamos.

