

Zarangollo



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **60 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 kilo y medio de calabaza chirigaita.
- 1 cebolla.
- 2 pimientos secos (ñoras).
- 0,20 litro de aceite.
- Una pizca de sal.

ELABORACIÓN:

Se calienta el aceite. Se frien los dos pimientos secos y se apartan. A continuación se frie la cebolla durante 5 minutos y se le echa la sal; se añade la calabaza cortada fina y a fuego lento se frie durante 1 hora removiendo. Finalmente se aparta y se le pone los pimientos encima.

DIFICULTAD: **BAJA**