

Guarnición de ciruela y calabaza

Unos 15 minutos de preparación y 30-35 minutos

Para 4-6 personas

Ingredientes

300 gr de calabaza

150 gr de cebollas en rodajas

100 ml de vinagre de sidra

2 dientes de ajo machacados

300 gr de ciruelas partidas por la mitad y sin hueso

1 hoja de laurel

1 cucharadita de sal (al gusto)

1 cucharada de semillas de mostaza, sino sirve también la mostaza normal.

Preparación

1. Pelar la calabaza y cortarla en dados. Mezclarla en una olla grande con cebollas, el ajo y el vinagre. Cocerlo todo a fuego lento hasta que se ablande un poco la calabaza sin dejar de estar crujiente, unos 20 minutos.
2. Añadir las ciruelas y la hoja de laurel, cocer todo otros 10-15 minutos hasta que las ciruelas empiecen a deshacerse.
3. Retirar el laurel y añadir la mostaza y sal
4. Colocar todo en una fuente tapada y dejar macerar unos días en la nevera.
5. La salsa se puede guardar en botes para gastarla poco a poco. Esta guarnición agridulce es ideal para servirse con queso.