



ENSALADA DE CALABACITAS EN ADOBO

Ingredientes:

- ½ kilo de Calabacita
- 5 Chiles guajillo
- 1 chile pasilla
- ½ cucharita de orégano molido
- 1 Clavo de olor
- pizca de pimienta negra entera
- 1 trozo pequeño de canela
- 1 rebanada de cebolla
- 1 diente de ajo
- ¼ de taza de vinagre
- ¼ de taza de aceite de oliva
- Sal al gusto
- Aceitunas para decorar

Preparación:

1. Las calabacitas enteras se cuecen al vapor durante 10 minutos para precocerlas. Se retiran de la vaporera y se rebanan a lo largo en rebanadas. Se acomodan en un platón.
2. Para preparar el adobo se cuecen los chiles guajillo y pasilla en agua hirviendo durante 10 minutos. Se les retira el rabo y las semillas. Se agregan los chiles limpios en la licuadora junto con el orégano, el clavo, la pimienta negra, la canela, la cebolla, el ajo, el vinagre, el aceite de oliva, sal al gusto y un poco del agua de cocimiento de los chiles. Se licúa durante un minuto o hasta que quede una salsa muy tersa. Debe quedar de la consistencia de un aderezo para ensalada. En caso necesario se diluye con agua.
3. Se vacía el adobo sobre las calabacitas y se decora con las aceitunas picadas. Se sirve frío o a temperatura ambiente.