

# Calabaza bellota asada



## INGREDIENTES:

- 2 calabazas bellotas (de tamaño pequeño a mediano)
- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 taza de queso parmesano finamente rallado
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de albahaca seca
- ½ cucharadita de tomillo seco
- ½ cucharadita de orégano seco

## INSTRUCCIONES:

- 1 Precalienta el horno a 425°F. Corta la parte superior e inferior de la calabaza, luego colócala en un extremo plano y córtala por la mitad. Saque las semillas con una cuchara y luego corte cada mitad en rodajas de aproximadamente 1 pulgada de grosor.
- 2 Agregue la calabaza a un tazón grande junto con el aceite, el parmesano, el ajo, la sal, la albahaca, el tomillo y el orégano. Use su mano para mezclar los ingredientes hasta que estén bien mezclados.
- 3 Coloque las rodajas de calabaza en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Si hay más mezcla de hierbas parmesanas en el tazón, simplemente presiónala sobre la parte superior de las rodajas. Hornee durante 20 a 25 minutos, hasta que estén suaves y ligeramente dorados por encima.

**Taste!**  
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.