Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Calabaza hasselback con salsa de yogur

45min · 4 raciones · 280 kcal

Ingredientes

CALABAZA

- 1/2 calabaza
- Un chorrito de aove Plantío del Duque
- Sal
- Pimienta molida

SALSA

- Queso curado o fetta rallado
- 2 yogures griegos naturales
- Ralladura y zumo de 1/2 limón
- Sal y pimienta al gusto

TOPPING

- Avellanas y pistachos troceados
- Un chorrito de aove Plantío del Duque

Elaboración

1. Pelamos y limpiamos la calabaza, la llevamos al horno con un chorrito de aove, sal y pimienta durante 45 min. a 180 grados.
2. Preparamos la salsa mezclando todos los ingredientes.
3. Servimos la salsa, colocamos la calabaza, añadimos un chorrito de aove y el topping.

POR RACIÓN	12 g Proteínas	20 g Grasas	17 g Hidratos	2 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya