Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Calabaza gratinada con bacon

1h · 2 raciones · 650 kcal

Ingredientes

- **1** calabaza pequeña
- Bacon en tiras
- Queso rallado al gusto
- Aove
- Sal
- Pimienta
- Orégano

POR RACIÓN

Proteínas	**24 g**
Grasas	**43 g**
Hidratos	**51 g**
Fibra	**4,1 g**

Elaboración

1. Cortar la calabaza por la mitad, vaciar las pipas, untar con aove y llevar al horno sobre papel de horno unos 35-40 min a 180 grados
2. Retirar del horno, añadir sal, pimienta y orégano, mezclar bien y poner el queso y el bacon
3. Llevar de nuevo al horno unos 20 min, hasta que se gratine el queso y se dore el bacon
4. Retirar y listo para servir

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya