Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



PLATOS PRINCIPALES

Calabaza asada con ricota y mortadela

2 raciones

Ingredientes

- Calabaza asada
- Queso ricota
- Mortadela ruffata
- Sal en escamas
- Pipas de calabaza
- Aceite de oliva

Elaboración

1. Asar la calabaza en el horno o en la airfryer
2. Remover bien la carne de la calabaza y añadir queso ricota
3. Mezclar ambos ingredientes y calentar para que se funda el queso y se homogenicen los sabores
4. Cortar la mortadela ruffata
5. Emplatar la calabaza con sal en escamas, la mortadela, pipas de calabaza y un chorrito de aceite de oliva

RECOMENDACIONES

La verdura base podría ser también una berenjena o calabacín

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion