Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Calabaza asada con burrata y garbanzos

2 raciones 590 kcal

Ingredientes

- Calabaza (700g aprox)
- 1 bote de garbanzos cocidos
- Burrata
- Granada
- Orégano y pimienta negra
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	24 g
Grasas	33 g
Hidratos	57 g
Fibra	12 g

Elaboración

1. Asar en horno la calabaza con comino y los garbanzos con curry + un poquito de pimentón a 200 grados 40'
2. Aprovecha para ir tostando tu pan favorito
3. Triturar la calabaza
4. Servirla como base del plato y sobre ella la burrata abierta
5. Añadir los garbanzos y la granada por encima
6. Terminar con un toque de AOVE en crudo, orégano y pimienta y listo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei