Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Calabaza rellena de queso

4 raciones 464 kcal

Ingredientes

- Calabaza troceada
- Sal
- Aceite de oliva
- Romero
- Masa de pizza redonda
- Cebolla caramelizada
- Queso camembert
- 1 huevo batido para pintar
- Hilo de cocina
- Una ramita de pimiento (para decorar)

POR RACIÓN

Proteínas	20 g
Grasas	24 g
Hidratos	42 g
Fibra	2,6 g

Elaboración

1. Cocina los trocitos de calabaza en una sartén con aceite, sal y una ramita de romero hasta que estén tiernos
2. Coloca los trozos de calabaza encima de la masa y añade también la cebolla caramelizada y el queso camembert
3. Cierra los bordes, ata con hilo de cocina para darle forma de calabaza y pinta con huevo
4. Hornea a 200 °C durante 25 minutos
5. Retira el hilo con unas tijeras y añade una ramita de pimiento como tallo

Hecho con CookNest

