



# CALABAZA AL HORNO

SIN GLUTEN / SIN HUEVOS / SIN LÁCTEOS

## INGREDIENTES

- ½ calabaza pequeña
- Sal y pimienta
- Hojas frescas de romero
- 2 cdas de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

## PASOS

- Lavar muy bien la calabaza con agua y limón
- Salpimentar
- Agregar el AOVE y cubrir toda la calabaza (puedes usar una brocha de cocina)
- Decorar con las hojas de romero
- Colocar la calabaza en una bandeja de horno y hornear por 30 minutos a 180 °C
- Acompañar con aguacate fresco y gotas de limón o con lo que más te guste



[www.lacocinadepao.com](http://www.lacocinadepao.com)  
[www.shcmedical.es](http://www.shcmedical.es)

**S::C**  
MEDICAL