



# Calabaza asada con queso azul



Tiempo de preparación: 55 minutos



Raciones: 3

## INGREDIENTES

- 1 calabaza mediana
- 60 gr de queso azul
- Cebolla en polvo
- Sal

## PREPARACIÓN

1. Corta la calabaza a la mitad y llévala al horno a 170° durante 45 minutos aproximadamente (tiene que estar el interior blandito para poder retirarlo posteriormente).
2. Retira el relleno (con pipas incluidas) y vierteen un plato hondo. Reservar la piel de la calabaza.
3. Mezclamos el relleno con 3/4 partes del queso azul troceado, sal y cebolla en polvo.
4. Introduce el relleno en el interior de la piel reservada.
5. Trocea el queso restante y lo esparcimos por la superficie de nuestra calabaza.
6. Lleva la calabaza nuevamente en el horno a 160°C al grill durante 10 minutos.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas