

PARMESANA DE CALABAZA



Tiempo de preparación: 45

Tiempo de cocinado: 45

Preparación

1. Pelar y quitar las semillas de la calabaza y cortarla en rodajas no muy gruesas. Ponerlas dentro de una bandeja de horno, añadir sal y aceite al gusto.
2. Poner la bandeja en el horno a 180° durante 15 minutos (debe quedar al dente).
3. A continuación, en una fuente apta para horno añadir una capa de calabaza y una de queso semicurado a lonchas y así sucesivamente hasta la última capa en la que pondremos el queso de cabra, queso añejo y especias.
4. Dejar en el horno durante 10 minutos aproximadamente hasta que se haya gratinado.

Ingredientes utilizados en esta receta: 600gr calabaza sin piel y sin semillas, 200gr queso semi-curado, 40gr queso añejo, 100gr queso de cabra con hierbas o queso de ovejas, aceite de oliva, nuez moscada, orégano, una cucharadita de canela y una pizca de sal.