

Calabaza mantequilla con salsa macha y jocoque

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Calabaza mantequilla pequeña: 1

Tomillo: 2 Ramitas

Semillas de hemp: 2 Cucharadas

Pepitas de calabaza tostadas: 1/4 Taza

Hojas de menta:

Salsa de macha:

Sal y Pimienta:

Dientes de ajo: 2

Jocoque: 1 Taza

Ralladura de limón: 1

Aguacate: 1

Hojas de cilantro:

Aceite de oliva:

Preparación de la Receta

- Cortar la **calabaza** a la mitad y retirar las semillas.
- Poner los ajos en el hueco de las semillas, agregar aceite de oliva, sal, pimienta y el *tomillo*.
- Envolver en papel aluminio, colocar en una bandeja de horno y cocinar por 30 a 35 minutos hasta que la pulpa esté tierna.
- Dejar enfriar y cortar en rebanadas gruesas
- En un bowl pequeño, mezclar el **jocoque** con la ralladura de *limón* amarillo, sal y pimienta.

Para montar

- El *jocoque* en un platón, encima colocar las rebanadas de *calabaza*.
- Espolvorear las pepitas tostadas, semillas de hemp, cubos de *aguacate*, salsa macha, las hojas frescas de *cilantro* y *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calabaza-mantequilla-con-salsa-macha-y-jocoque>