

# Calabazas asadas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Tomillo:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Calabazas:** 3 Unidades

**Pimienta Negra:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Cortamos 3 calabazas con cáscara en trozos de 3 cm y armamos paquetes con papel aluminio condimentando con cubos de *manteca*, aceite de oliva, sal, *tomillo* fresco y pimienta negra.
- Llevamos a una *plancha* de hierro los 9 paquetes y cocinamos a fuego fuerte.
- A mitad de cocción, tapamos los paquetes con un disco de arado y seguimos cocinando hasta que estén tiernas.
- Servimos con un hilo de aceite de oliva y hojas verdes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/calabazas-asadas>