



# Calabazas de Verano Simplemente Asadas

Rinde: 3-4 porciones

Tamaño de porción: 1 taza

## Ingredientes

|                 |                                           |
|-----------------|-------------------------------------------|
| 2 unidades      | Calabacín, rodajas de 1/2 pulgada         |
| 2 unidades      | Calabaza amarilla, rodajas de 1/2 pulgada |
| 1-2 cucharadas  | Aceite de oliva                           |
| 1 cucharadita   | Polvo de ajo                              |
| 1/2 cucharadita | Pimienta negra                            |
|                 | Opcional: pimentón o condimento italiano  |

## Equipo

- Cuchillo
- Tabla de cortar
- Bol grande
- Bandeja para hornear
- Papel pergamino

## Método

1. Precaliente el horno a 400°F (o 375°F en modo convección) y prepare una bandeja para hornear con papel pergamino (parchment).
2. En un bol grande, mezcle las calabazas en rodajas con aceite, ajo en polvo, pimienta negra y especias opcionales (si esta usando).
3. Esparce las verduras uniformemente en una bandeja y ase durante 15-20 minutos hasta que estén ligeramente doradas.

## Consejos útiles

- Para mas fresca, exprima un poco de limón por encima al servir
- Personalice esta receta cambiando las especias