



CALABACÍN A LA PLANCHA CON ALIÑO DE PEREJIL

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de piñones
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 15 gramos de perejil
- 2 calabacines
- 200 gramos de queso de feta/blanco

EXPLICACIÓN

Precaliente el horno a 200° grados centígrados.

Tuesta los piñones tostado en una sartén seca y ponlos en un tazón.

Pica el perejil.

Mezcla 4 cucharadas de aceite de oliva con el vinagre de balsámico, perejil y pimienta a gusto.

Divide los calabacines en dos y unta los calabacines con el resto de aceite de oliva.

Cuece los calabacines y vuelve los a medio de 8 minutos.

Pon los calabacines con la corte arriba. Desmenuza el queso y esparce el queso y los piñones sobre los calabacines.

Cuece 3 - 4 minutos más. Ponerlos en una fuente y rocía con el aliño de perejil.

PLATO PRINCIPAL

4 PERSONAS

TIJD: 37 MINUTOS

MIRA MÁS EN: