



## CALABACINES GRATINADOS CON QUESO

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de calabacín
- 100 g de queso parmesano
- 5 g de hierbas aromáticas
- sal
- 2 g de pimienta molida
- 20 g de aceite de oliva

### LA PREPARACIÓN

- Lavar y cortar los calabacines (en rodajas gruesas o en láminas, también gruesas). Cocerlos en agua caliente con sal, hasta que estén tiernos. Escurrir bien.
- Colocar el calabacín en una fuente (se puede echar un chorrito de aceite en la fuente), salpimentar y repartir el queso (cortado en láminas o rallado).
- Espolvorear con las hierbas aromáticas. Gratinar en el horno, previamente calentado.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos  
de carbono  
4 g

Grasas  
12.1 g

Kcal  
180

Proteínas  
11.9 g