



CALABAZA GLASEADA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 500 g de calabaza
- 100 g de limón
- 5 g de mantequilla
- 5 g de azúcar moreno

LA PREPARACIÓN

- Pela y trocea en dados la calabaza.
- Exprime el limón y funde la mantequilla.
- Coloca la calabaza junto con la mantequilla fundida en una cazuela, añade el azúcar moreno y el zumo del limón.
- Tapa la cazuela y colócala en el horno medio alto durante 30 minutos; quita la tapa y cuece 15 minutos más. Deja enfriar y sirve.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 5.6 g	Grasas 1.2 g
Kcal 42.2	Proteínas 1.1 g