

Calabaza terrorífica con Queso Las Terceras

INGREDIENTES

- 1 calabaza
- Ajos
- Cebolla
- Romero seco
- 1 cucharadita de pimentón rojo
- Jengibre molido
- Pimienta y sal al gusto
- Queso Manchego Curado Las Terceras

PREPARACION

Cortar la calabaza y la cebolla en rodajas grandes. Mezclar el pimentón, jengibre, romero y aceite. Disponer en una bandeja para horno la calabaza, la cebolla y los ajos. Salpimentar todo y al mismo tiempo, untar la calabaza con el aceite y las especias. Hornear 30 minutos a 200 grados aproximadamente, cuidando que no se queme.

PRESENTACIÓN

Montar los trozos de calabaza acompañados de los ajos, y cortar unas cuñas de queso Curado Las Terceras dando la forma de ojos, boca y nariz. Las pupilas son dos trocitos de pan integral

