

Calabacín al horno con hierbas y aceite de oliva.

Ingredientes:

2 Calabacines.

2 cucharadas de queso parmesano rallado.

2 cucharadas de salvado de avena.

Aceite de oliva virgen extra al gusto.

Espicias en polvo y secas 1 cucharadita de cada una: ajo, cebolla, perejil, orégano y albahaca.

Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

- Lava bien los calabacines, retira ambas puntas.
- Córtalos a la mitad a lo largo y luego en pequeñas rebanadas de medio centímetro de espesor aproximadamente.
- Coloca los calabacines cortados en un bol y agrega el resto de los ingredientes, el aceite de oliva y las especias.
- Revuelve todo para que cada rebanada de calabacín se impregne de los ingredientes.
- Coloca los calabacines esparcidos sobre una bandeja de horno con papel de hornear.
- Hornea en un horno pre calentado a 180° C / 350° F.
- De 25 a 30 minutos hasta que estén dorados.
- Sírvelos calientes.