

Gratinado fácil de queso, calabacita y papa



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 6

Prep: 15 minutos | **Cocinar:** 60 minutos

INGREDIENTES

- 6 papas medianas, peladas y picadas en cuadritos
- 1 cucharada aceite para cocinar
- 1-2 calabacitas, picadas en cuadritos
- 1 cebolla pequeña, picada en cuadritos
- 4-6 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita hierbas secas (como cebollino, romero, eneldo o orégano)
- 1 taza queso rallado bajo en grasa (su tipo favorito)



PREPERACIÓN

1. Precaliente el horno a 350° F.
2. Pelee y pique las papas en cuadritos. Agregue el aceite en una gran fuente para el horno. Añada las papas y mezcla para cubrir las con aceite.
3. Hornee por 20 a 30 minutos hasta que las papas estén tiernas pero no estén doradas.
4. Pique las calabacitas y la cebolla en cuadritos. Agregue el ajo y hierbas secas. Mezcle.
5. Hornee por 20 minutos más hasta que los vegetales estén doradas. Espolvoree con queso y hornee por 10 minutos más hasta que el queso esté dorado.
6. Sirva caliente con hierbas extras si desea.

Información Nutricional

Porción: 1/6 de receta hecho con queso cheddar bajo en grasa

Calorías	265
Grasa total	8 g
Grasa saturada	4 g
Colesterol	13 mg
Sodio	58 mg
Carbohidratos	32 g
Fibra	5 g
Azúcares	4 g
Proteína	15 g

Fuente de receta:
Pickle Bums