Receta de Calabacín al Horno con Orégano

22 Mayo 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una sencilla y deliciosa receta de Calabacín al Horno y con el toque que le da el orégano resulta exquisito para tomarlo solo o como guarnición de un plato de carne o pescado.

Ingredientes

- Calabacines (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Orégano
- Pimienta negra
- Sal
- Pimentón (opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar bien los calabacines, quitar los extremos y partirlos en rodajas
2. Echarles un poco de sal y ponerlos en el escurridor para que suelten el agua
3. Precalentar el horno a 180º
4. Colocar las lonchas de calabacín en una fuente o en la bandeja del horno, procurando que no queden amontonadas
5. Espolvorear con pimienta y orégano y rociar con aceite de oliva
6. Meter al horno unos cuarenta minutos hasta que estén tiernos
7. Si lo preferís, un par de minutos antes de sacarlo del horno, espolvorear con un poco de pimentón
8. Servir solo o como guarnición de un plato de carne o pescado y.....buen provecho!!!