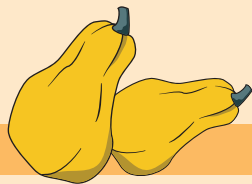


# "Papitas Fritas" de Calabaza tipo Mantequilla

## Ingredientes:

- 1 Calabaza tipo mantequilla mediana (butternut squash)
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



## Instrucciones:

- 1** Precaliente el horno a 425 grados.
- 2** Quítele la cáscara a la calabaza y córtela en palitos de  $\frac{1}{2}$  pulgada de ancho.
- 3** En un molde para hornear, combine la calabaza con el aceite de oliva y revuélvalos. Condimente con sal y pimienta y revuélvalos otra vez.

continúa atrás 

- 4 Separe los pedacitos de calabaza en una sola capa sobre el molde para hornear.
- 5 Hornéelos hasta que estén suaves (cuando les pueda meter el tenedor), mas o menos de 45 minutos a 1 hora y retírelos del horno.

### Consejos:

- 1 Si usted tiene un microondas, ponga la calabaza tipo mantequilla entera en el microondas y caliéntela por 1-1/2 minuto en alto poder (high). Esto suavizará la calabaza y hará más fácil pelarla y cortarla.
- 2 Antes de servir, corte las “papitas fritas” de calabaza en piezas no más largas de 1/2 pulgada para prevenir ahogo en niños pequeños.
- 3 Para una “explosión” de sabor, pruebe agregar unas gotitas de jugo de limón y cilantro picado después de sacar las “papitas fritas” de calabaza del horno.

