

# Serie de Verduras Frescas

Programa de Extensión Educativa Vine & Fig



## Productos de esta semana:

### Finca Radical Roots:

Calabaza, cebolla verde, lechuga, tomates, tomates cherry, pimientos, hierba aromática, hojas de camote/batata/boniató

### Receta de la semana:

#### Calabaza rostizada con azúcar y canela



## Ingredientes:

- 1 calabaza
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de azúcar rubia
- 1/4 cucharadita de canela
- Pizca

## Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 425°F o 218°C
2. Corta la calabaza en cubitos. Necesitarás 3 tazas aproximadamente.
3. Mezcla la calabaza con aceite, azúcar y canela. Luego colócala en una bandeja engrasada y llévala al horno.
4. Rostiza por 10 minutos, voltea las calabazas y deja en el horno por 10 minutos más.
5. Agrega una pizca de sal y sirve ¡Disfruta!

