

Colinabo asado

Para 2-3 personas

Ingredientes

1 colinabo

1 diente de ajo

$\frac{1}{2}$ taza de queso parmesano rallado

aceite de oliva

sal

Preparación

1. Pelamos el colinabo con paciencia y lo cortamos en rodajas de $\frac{1}{2}$ cm. Precalentamos el horno a 230°C
2. Untamos una fuente de horno con una cucharada de aceite y disponemos las rodajas de colinabo, en 1 sólo capa. Añadimos una pizca de sal, 2 cucharadas de aceite y 1 diente de ajo picado.
3. En unos 15-20 minutos estará dorado, lo sacamos del horno para añadir el queso parmesano y lo volvemos a meter al horno para que se gratine unos minutos.