

# Canasta de Portobello

- 2 portobellos
- 1/2 calabaza
- 1 Jitomate
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pizca de sal de mar
- Pizca de pimienta molida
- 2 cucharadas de aderezo estilo casero Provence

## Preparación

---

- 1.- Precalentar el horno a 200 grados.
- 2.- Picar el jitomate y la calabaza en cuadritos y agregarla arriba de los portobellos.
- 3.- Agregar una cucharada de aceite de oliva en cada portobello.
- 4.- Añadir sal y pimienta.
- 5.- Meter al horno aprox por 20-25 mins.
- 6.- Sacar del horno y agregar 1 cucharada de aderezo estilo casero Provence o cualquier aderezo que te guste.