



45
minutos

Calçots al horno

Ingredientes:

32 calçots

Aceite de oliva

Sal y pimienta

Horno 190°



Elaboración: Limpiar los calçots sacando las primeras capas. Cortar parte de las colas. Dejar los calçots que suden en una bandeja del horno. Poner una pizca de sal y pimienta, y un chorrillo de aceite de oliva. Calentar el horno a unos 190° aprox. Poner a cocer los calçots. Vigilar que no se quemem. Girar los más cocidos. Dejar unos 30' aprox. hasta que estén bien hechos.