

# I N G R E D I E N T E S

Lechuga  
Rucula  
Zapallo asado  
Escamas de un rico queso semi duro  
Garrapiñadas  
Aderezo:  
1 cucharadita de mostaza de Dijon  
1/3 de vinagre blanco  
2/3 de oliva  
Sal y pimienta negra .

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Prendé el horno a fuerte.
- 2- Pela y corta un zapallo y córtalo en cubos o bastones.
- 3-En una asadura poner los zapallos, 1 cucharada de manteca, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de azúcar y sal entre fina a gusto.  
Revólver con los dedos para que el zapallo esté bien condimentado.  
No amontonarlo así no se hiere (se tiene que dorar)
- 4- ponerlo en el horno y moverlo para que se dore de los cuatro lados. Reservar y dejar enfriar.
- 5- En un plato grande hacer un colchón de Lechuga y rúcula.
- 6-Sumarle los zapallos ya fríos y con ayuda de un pelapapas hacer escamas de un queso semiduro
- 7-Espolvorear Garrapiñadas por arriba.

Aderezo:  
1 cucharadita de mostaza de Dijon  
1/3 de vinagre blanco  
2/3 de oliva  
Sal y pimienta negra .

Mezclar bien y aderezar en el momento de servir.

