



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# CALABAZA ESPECIAS FETA

## INGREDIENTES:

½ botella de calabaza  
aceite de oliva  
piñones  
tomillo  
1 diente de ajo finamente  
picado  
pimienta  
EldurApi Vegetable herbs  
1 cebolla roja  
1 pimiento dulce  
20 cubos de feta

## NECESITA:

Barbacoa de horno  
Wood Wraps Alder  
hilo de carnicero

## SET UP:

calor indirecto

Comience por remojar el Wood Wrap en agua (o agua y vino tinto 50/50). Hazlo durante una hora.

Mientras tanto, corta la calabaza en 8 o 10 trozos y quita todos los hilos y semillas. A continuación, rocíe la calabaza con aceite de oliva, piñones, tomillo, ajo, pimienta y Vegetable herbs.

A continuación, corta la cebolla roja y el pimiento dulce en medios aros y colócalos, junto con los cubos de queso feta, sobre la calabaza. A continuación, enrolle todos los ingredientes en el envoltorio y átelo con hilo de carnicero.

Por último, ase la envoltura de madera de 15 a 20 minutos con calor indirecto a una temperatura de 180°C.