

## Ensalada de calabacines



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 calabacines
  - 1 tomate
  - 3 huevos
  - 250 g de queso fresco
  - Cebollino
  - Cilantro
  - 40 g de mantequilla
  - Aceite de oliva
  - Pimienta
  - Sal
- 

## Preparación:

### Paso 1

Cortar los calabacines a lo largo y vaciar una parte de su carne. Poner una olla al fuego con los calabacines cortados y cubrir con agua. Añadir un poco de sal y dejarlos hasta que se ablanden, no más de 10 min. Retirar y escurrir bien. Picar hojas de cilantro y rehogarlas con mantequilla a fuego suave, no más de 3 minutos. Mantener caliente. Picar 2 ó 3 cucharadas de cebollino y cilantro. Mezclarlo con el queso fresco y aplastar con un tenedor. Rellenar los calabacines con el queso y mezclar todo con hierbas. Cocer 3 huevos, retirarlos y dejarlos enfriar. Pelarlos y picarlos. Servir los calabacines con los huevos picados y la mantequilla derretida con cilantro.