

Creador: Lokillafeliz **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Estan de vicio! Se pueden hacer de varias formas, pero os pongo la que he utilizado yo!!

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Calabacín
- 1/4 de cebolla cortada en cuadraditos.
- 4 loncha de queso
- Carne picada al gusto, yo utilicé de pollo
- 200gr de champiñones laminados
- Aceite

Preparación:

Paso 1

1.- se abren con cuidado por la mitad y estos se cortan por la mitad. De esta manera, se queda el calabacín en 4 partes. (2 partes para cada persona). Lo siguiente es sacar la parte de dentro del calabacín, con cuidado, para que se quede el calabacín hueco por dentro. .

Paso 2

2.- Ahora, las 4 partes del calabacín se pueden hervir para que queden blanditos, o se meten un poco al

microondas. Yo le he dado vuelta a vuelta en la sartén, abriéndolos un poquito para que no se quedara ninguna parte dura.

Paso 3

3.- Se corta en daditos (o en la forma que se quiera) la cebolla, los trozos de calabacín de dentro y los champiñones. Se sofríe todo.

Paso 4

4. Se sofríe la carne picada.

Paso 5

5.- Se junta en un plato: la cebolla, los trozos de calabacín, los champiñones y la carne picada. Se mezcla poco a poco, y antes que el resto de ingredientes se enfrien, con la lonchas de queso.

Paso 6

6.- Por último, se pone encima de las 4 partes del calabacín. Yo no lo he hecho, pero se puede añadir queso rallado por encima y meter al horno un rato.