

**Creador:** Lokillafeliz **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**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 cuadrados.
- 4 lonchas 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.