Calabacin relleno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lokillafeliz **Recetizador:** melina lugo



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 1 loncha de queso
- Carne picada al gusto, yo utilicé de pollo
- 200gr de champiñones laminados
- Aceite

Preparación:

Paso 1

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

Paso 2

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

microondas. Yo le he dado vuelta a vuelta en la sarten, abriendolos 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 calabacin de dentro y los champiñones. Se sofrie todo.

Paso 4

4. Se sofrie la carne picada.

Paso 5

5.- Se junta en un plato: la cebolla, los trozos de calabacin, 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 ultimo, se pone encima de las 4 partes del calabacin. Yo no lo he hecho, pero se puede añadir queso rallado por encima y meter al horno un rato.