Calabacines rellenos

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

Creador: Rober **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Una receta para esos días en los que no sabes qué cenar o para aquellas personas a las que les da un poco de pereza comer verdura. Los calabacines son muy baratos y siempre encontramos cosas en la nevera con las que rellenarlas. Se podría hacer con besamel, pero esta vez las preparé de forma más ligera.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Calabacines
- Queso
- Un chorrito de Aceite de oliva
- 1 Cebolla
- Un chorrito de Vino blanco

Preparación:

Paso 1

En primer lugar empezamos vaciando los calabacines. Cogéis una cucharilla y empezáis a vaciarlo, como si fuera helado. Yo le hice unas rajas con un cuchillo para hacerlo más fácil. Retiramos los calabacines, que es donde vamos a poner el relleno.

Paso 2

Una vez vaciado, picamos la cebolla y las echamos a una sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando lleven un par de minutos añadimos el calabacín y dejamos que se pochen.

Paso 3

Picamos las setas y las añadimos a la sartén. Añadimos una pizca de sal y medio vaso de vino blanco.

Paso 4

Una vez hecho, rallamos queso. Rellenamos los calabacines y añadimos el queso rallado. Se puede gratinar unos minutos en el horno.