

**Creador:** Rober **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**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 rajitas 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.

