

Ensalada de calabacines



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Ana Cruz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 calabacines
- 1 tomate
- 3 huevos
- 250 g de queso fresco
- Cebollino
- Cilantro
- 40 g de mantequilla
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cortar los calabacines a lo largo y vaciar una parte de su carne. Poner una olla al fuego con los calabacines cortados y cubrir con agua. Añadir un poco de sal y dejarlos hasta que se ablanden, no más de 10 min. Retirar y escurrir bien. Picar hojas de cilantro y rehogaras con mantequilla a fuego suave, no más de 3 minutos. Mantener caliente. Picar 2 ó 3 cucharadas de cebollino y cilantro. Mezclarlo con el queso fresco y aplastar con un tenedor. Rellenar los calabacines con el queso y mezclar todo con hierbas. Cocer 3 huevos, retirarlos y dejarlos enfriar. Pelarlos y picarlos. Servir los calabacines con los huevos picados y la mantequilla derretida con cilantro.