Musaka de calabacín

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 calabacines grandes
- 300 g de carne picada
- 1 cebolla pequeña
- 2 tomates maduros
- 1 zanahoria
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dl de nata líquida
- 40 g de queso rallado
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Lavar y cortar en rodajas los calabacines. Calentar una olla de cocer al vapor con abundante con sal; cuando hierva colocar en el cestillo el calabacín y dejar cocer hasta que esté tierno. Retirar del fuego y reservar. Pelar y picar la cebolla, la zanahoria, el tomate y el pimiento. Calentar una sartén con el aceite e incorporar la cebolla, la zanahoria y el pimiento. Saltear, añadir la carne y el tomate; salpimentar y dejar cocer durante 10 minutos más. Precalentar el horno a 200ºC. Disponer sobre la fuente del horno 2 cucharadas de nata. Extender bien y forrar con el calabacín. Poner una capa del relleno y otra de calabacín. Seguir así hasta terminar con los ingredientes, terminando con una capa de calabacín. Regar con la nata y espolvorear con queso rallado. Gratinar unos minutos en el horno y servir.