

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



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 200°C. 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.