

Receta de calabacines rellenos de verduras

Ingredientes

- 2 Calabacines
- 1 pimiento
- 1/2 cebolla
- 1 puerro
- 4 cucharadas soperas de tomate frito
- queso rallado

Elaboración

1. Cortamos el calabacín a lo largo y lo ponemos a cocer en agua con sal durante unos 7 minutos
2. En un sartén hacemos el sofrito de verduras, pimiento, cebolla, puerro, y tomate frito
3. Cuando se hayan cocido los calabacines los escurrimos y los vaciamos con la ayuda de un vaciador. Incorporamos al sofrito el calabacín que hemos vaciado.
4. Cuando esté listo el sofrito, rellenamos nuestros calabacines, ponemos queso rallado por encima y gratinamos unos minutos en el horno.

Listo!! Espero que os guste .