

Calabacines rellenos



Ingredientes (para 2 personas)

2 calabacines grandecitos
200 gramos de champiñones
3 lonchas de pechuga de pavo (puede usarse jamón york)
100 gramos de queso rallado
Aceite
1 diente de ajo grande
Perejil

Preparación

Cortar los extremos de los calabacines, partirlos longitudinalmente y vaciarlos con la ayuda de una cucharilla. La pulpa que saquemos se troceará fino.

Picar el diente de ajo y el perejil. Trocear fina las lonchas de pechuga de pavo.

Poner el horno a calentar a 180°C.

Limpiar y picar los champiñones y saltearlos en una sartén con un poco de aceite, junto con la pulpa del calabacín, el ajo y el perejil. Cuando la mezcla esté casi a punto, añadir la pechuga de pavo y la mitad del queso rallado, y dar dos vueltas más hasta que comience a derretirse el queso, retirando enseguida del fuego.

Rellenar los calabacines con la mezcla de la sartén y poner por encima el resto del queso rallado. Poner al horno durante 25 minutos.

Dejar reposar unos minutos y servir.