

CALABACINES RELLENOS

INGREDIENTES

5 calabacines
8 huevos
2 tomates cortados dados pequeños
1 Pimentón Rojo, cortado dados pequeños
2 Cebollas cortada dados pequeños
½ taza de Aceite de Oliva extra virgen
3 Dientes de Ajo cortadito pequeño
½ taza Queso Parmesano
200 ml Nata
8 papas

PREPARACIÓN

En una olla cocer los calabacines enteros por 10 min y cortarlos en dos, longitudinal y poner en una bandeja, sin semillas, preparada para hornear. En otra olla cocer las papas sin piel por 15 min y colocar a un lado de los calabacines en la misma bandeja.

En un caldero sofreír en aceite de oliva: la cebolla, pimentón, ajos, tomates, una vez pochados, agregar los huevos y hacer como en revuelto jugoso, cubrir los calabacines y las papas con el revuelto, poner la nata y espolvorear con abundante queso parmesano y gratinar por 10 min en el horno.