

Calabacín Relleno

Ingredientes

- 1 calabacín
- ½ sal tsp
- ½ tbsp aceite de oliva
- 200 g de jamón ahumado
- 50 g (50 ml) de requesón
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharada de cebollas rojas, finamente picadas
- ¼ romero seco en cuchara
- 175 ml (75 g) de queso rallado
- Sal y pimienta

Instrucciones

- Precaliente el horno a 400°F (200°C).
- Dividir cada calabacín por la mitad, longitudinalmente, y quitar las semillas. Espolvorear con sal y dejar reposar durante 10 minutos.
- Eliminar las gotas de líquido con toallas de papel. Colocar las mitades en un plato de horno engrasado.
- Picar el jamón grueso y mezclar con requesón, mayonesa, cebolla roja y especias. Añadir un tercio del queso rallado. Sal y pimienta al gusto.
- Distribuir la mezcla en las mitades de calabacín y espolvorear el queso restante encima. Hornee durante aproximadamente 20-30 minutos o hasta que los botes de calabacín se han convertido en un bonito color dorado.
- Mezcle el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta en una simple vinagreta. Sirva los botes de calabacín junto a una ensalada simple hecha con lechuga y vinagreta.

