

Calabacín relleno de setas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Madoka

INGREDIENTES

0	
1	Calabacines — mediano recto
250 gr	Setas
4	Bacon — tiras
500 gr	Cebollas
1 lata/s	Atún — en aceite
	Queso — rallado
	Aceite oliva
	Sal

ELABORACIÓN

Por Maria José Ruano

Partimos el calabacín en dos partes longitudinales, vaciamos el contenido (la pulpa) con una cucharita, y ponemos un poquito de sal y metemos al microondas durante cinco minutos a la máxima potencia.

Para el relleno, sofreímos la cebolla muy picadita hasta que esté dorada. Añadimos las setas limpias y troceaditas y la pulpa del calabacín troceada también y las dejamos cocer junto con la cebolla a medio fuego durante quince minutos aproximadamente. Una vez cocinado ponemos el bacon y lo sofreímos durante dos minutos y quitamos del fuego y añadimos el atún escurrido el aceite.

Rellenamos los calabacines y los cubrimos con el queso rallado y los gratinamos durante unos minutos.

Esta receta también está estupenda si sustituimos el atún por gambas peladas.