

Calabacín relleno de setas

Tipus de plat: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts

INGREDIENTS

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

ELABORACIÓ

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.