



CALABAZAS RELLENAS

Ingredientes:

- 6 calabazas redondas, cocidas
- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 4 jitomates, sin semilla y picados en cubos
- 200 g jamón, picado en cuadritos
- Sal y pimienta, al gusto
- 150 g de queso manchego, rallado

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Corta la calabaza de la parte superior, retira la pulpa con ayuda de una cuchara y reserva tanto la pulpa como la calabaza.
2. Calienta el aceite, sofríe la cebolla, el jitomate, los cuadritos de jamón e incorpora la pulpa de las calabazas sazona al gusto.
3. Rellena las calabazas con la preparación anterior, coloca queso manchego rallado en la parte superior y hornea durante unos minutos hasta que el queso haya gratinado. Ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4