

Calabacines con Bechamel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas

Cebolla: 1/2 unidad

Leche: 700 mililitros

Puerro: 1/2 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Calabacines: 1 unidad

Harina: 2 cdas

Pimiento rojo: 1/4 unidad

Queso Brie: 150 Gramos

Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar el *calabacín* en trozos de unos 6 cm.
- Vaciar el interior dejando la pared con un poco de carne y dejar la base del *calabacín*.
- En una cazuela con agua y sal los poner a *hervir* hasta que estén tiernos.
- Picar la *zanahoria*, *pimiento*, *cebolla* y *puerro*.
- En una sartén con aceite caliente pochar el *puerro* y la *cebolla*.
- Añadir sal.
- Agregar el *pimiento* y la *zanahoria*.
- Volvemos a echar sal.
- Finalmente añadir el relleno de *calabacín* previamente picado.
- Agregar la *harina* y cocinamos ligeramente.
- Echar pimienta.
- Incorporar la leche tibia y mezclar bien para que no salgan grumos.
- Dejar cocinar a fuego bajo hasta conseguir una consistencia de bechamel.
- Rectificar de sal si fuera necesario.
- Rellenar los calabacines con la bechamel.
- Cubrir cada uno de ellos con queso brie y *gratinar* al horno hasta que quede dorada la superficie.
- Emplatar.