Calabacitas Rellenas Vegetarianas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cda
Cebolla Morada: 1 unidad
Cuitlacoche: 1/2 Kilo
Granos De Elote: 1 Taza
Rama de epazote: 1 unidad
Calabacitas: 3 Unidades
Chile Chipotle: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar las calabacitas en mitades a lo largo y cocinar en agua hirviendo por 5 minutos o hasta que estén tiernas sin desarmarse
- Retirar la pulpa de la *calabacita* y reservar

Relleno

- Rehogar en sartén con aceite de oliva *cebolla* morada picada y *ajo* picado hasta transparentar.
- Añadir los granos de *elote* y cocer 5 minutos
- Agregar el cuitlacoche y *epazote* picado
- *Sazonar* con pimienta y sal
- Continuar cociendo 5 minutos más
- Reservar.

Salsa

- Licuar la pula de *calabacita* reservada, *chile chipotle* y sal hasta obtener una mezcla homogénea.

Armado

- Rellenar cada *calabacita* con la mezcla de cuitlacoche y colocar por encima queso fresco.
- Llevar a horno por 175° C por 5 minutos.
- Servir a gusto con un poco de salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calabacitas-rellenas-vegetarianas