

# 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 cocinando 5 minutos más
- Reservar.

### Salsa

- Licuar la pulpa 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>