elGourmet

Calabaza rellena

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pimentón picante: 1 cdita.
Calabaza de tamaño medio: 1 Unidad
Concentrado de tomate: 1 cda
Pimienta: Cantidad necesaria
Pimiento verde: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Guindillas: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Pimiento choricero en pasta: 1 cda
Apio: 1 Rama
Tomillo: 1 Ramita
Cebollas: 2 Unidades
Arvejas: 50 g
Caldo De Pollo: 500 Ml.
Vino Tinto: 100 Ml.
Carne de ternera: 400 g
Papa: 1 Unidad
Pimentón dulce: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Ñora o pimiento picante: 1 Unidad
Romero: 1 Ramita
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.

Para comenzar

- Cortamos las verduras (ajo picado, la *cebolla*, el *pimiento*, el *apio* y la zanahoria) en *brunoise* y las cocinamos, en una sartén, con un chorrito de aceite.
- Luego, agregamos la carne, el *pimiento* choricero, el *pimentón* dulce, el picante y el concentrado de *tomate*
- Desglasamos con vino tinto y una vez que el alcohol se haya evaporado, agregamos el caldo de *pollo* y las hierbas, la ñora y la *guindilla*.
- Por último, agregamos la *papa* cortada en cubitos, las arvejas y salpimentamos bien
- Cocinamos durante unos minutos.

Para rellenar la calabaza

- Primero la abrimos por arriba formando una tapa y la limpiamos para que no queden hilos o semillas
- Luego, colocamos adentro la preparación de carne y verduras y la tapamos con la tapa que habíamos hecho.
- Llevamos la **calabaza** al horno y la cocinamos durante 1 hora y media o hasta que la **calabaza** esté tierna.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calabaza-rellena-2