Calabazas gratinadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.
Calabaza: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Queso Parmesano: 50 grs.
Pimienta: A gusto

Ensalada con vinagreta de queso azul

Limon: 1 Unidad
Aceite Neutro: 150 cc
Manzana verde: 1 Unidad
Crema de leche: 50 cc
Jerez: 1 cda.
Queso Azul: 50 grs.
Endibia: 1 Unidad
Radicchio Rosso: 1 Unidad
Nueces: 50 g
Aceto balsámico: 1 cda.
Pimienta: A gusto

Relleno

Puerro: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Hongos Portobello: 100 grs.
Girgolas: 100 g
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Varios

Pimienta: A gusto
Nueces: 1 cdas.

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *calabaza* hasta donde están las semillas en rodajas de 1 cm
- En una olla con agua hirviendo salada blanquee las rodajas de *calabaza*

- Retire sobre un lienzo.

Relleno

- Corte el extremo de la *calabaza* donde están las semillas, retírelas y corte en cubos pequeños.
- Corte el *puerro* en tiras finas.
- Corte la *cebolla* de verdeo en tiras finas.
- Corte las gírgolas y portobello en láminas finas.
- Ralle el queso parmesano.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltee los cubos de *calabaza*, la *cebolla* de verdeo y el *puerro*
- Agregue los *hongos* y condimente con sal y pimienta
- Coloque en un bowl y mezcle con queso parmesano rallado.

Armado

- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno con aceite de oliva coloque las rodajas de *calabaza*, agregue el relleno, cubra con otra *rodaja* de *calabaza*, termine con relleno, queso parmesano y pimienta.
- Lleve al horno hasta *gratinar*
- Retire.

Ensalada con vinagreta de queso azul

- Deshaga el queso azul con la ayuda de un tenedor.
- Exprima el *limón*
- Pele y corte la *manzana* verde en cubos pequeños
- Rocíe con *limón*.
- Corte el extremo de la *endibia* y separe las hojas.
- Corte con la mano el radicchio rosso o *repollo* colorado.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque el queso azul, jerez, aceite neutro, *crema* de leche y aceto balsámico
- Mezcle con batidor hasta emulsionar.
- En un bowl coloque las endibias, la *manzana* verde, el radicchio, las nueces y el *ciboulette*.
- Condimente con la vinagreta de queso azul
- Reserve 1 cucharada de vinagreta.

Presentación

- En un plato coloque la *calabaza* rellena y la ensalada
- Decore con nueces y pimienta
- Rocíe con la vinagreta de queso azul reservada

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calabazas-gratinadas