Chayote con Relleno Dulce



Ingredientes

Almendra picada: 200 Gramos
Canela: 1/4 cda
Jengibre fresco: 1/4 cda
Mantequilla: 1 cda
Nuez Moscada: 1/4 cda
Soletas: 7 Unidades
Yema: 1 unidad
Azucar: 150 grs
Jengibre en polvo: 1/4 cda
Leche: 200 miliitros
Nata: 200 Gramos
Pimienta: 1/4 cda
Chayotes: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocer los chayotes completos, cortar por la mitad y retirar las semillas ó corazones.
- Retirar la pulpa con ayuda de una cuchara para formar cazuelitas.
- Reservar la pulpa
- Mezclar la pulpa martajada con la *nata* y la *mantequilla*.
- Reservar
- Posteriormente, remojar las *soletas* en leche y agregarlas a la mezcla de **chayote**
- Agregar todas las *especias* y la yema de *huevo*.
- Integrar perfectamente todos los ingredientes
- Colocar los chayotes en una fuente de horno y rellenar cada cazuelita con la mezcla previamente obtenida.
- Espolvorear la *almendra* y el azúcar en cada *chayote*.
- Hornear por 20 minutos a 160°C-180° C.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chayote-con-relleno-dulce