

## Conchiglioni rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Conchiglioni: 250 g Salsa de tomate: 250 g Sal y pimienta al gusto:

Queso en hebras: A gusto

Queso de cabra un: 200 g

Puré de zapallo: Tomillo: A gusto

## Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta al dente
- Retirar y colocar en un
- Paca con aceite
- En un bowl colocar pure de zapallo cocina, queso de
- Cabra untable, sal, pimienta y tomillo
- Con la ayuda de una manga rellanar los conchiglioni
- Con el pure
- En una fuente colocar salsa de tomate, los
- Conchigloni, salsa de tomate y queso para gratinar y llevar al horno.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/conchiglioni-rellenos