

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 untado, sal, pimienta y *tomillo*
- Con la ayuda de una manga rellenar los conchiglioni
- Con el pure
- En una fuente colocar salsa de *tomate* , los
- Conchiglioni, salsa de *tomate* y queso para *gratinar* y llevar al horno.

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