

Cusa Mehsíe

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Pimienta Árabe: A gusto

Carne picada magra: 1 k

Zucchini: 1 k

Pimentón dulce: A gusto

Manteca: 50 g

Arroz parvolizado: 1 Taza

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc

Azúcar: Una pizca

Puré de tomates: 1½ L

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el extremo de los *zucchini* y ahueque.
- En un bowl mezcle la carne picada el *arroz*, la *manteca* derretida, el *pimentón*, la pimienta árabe y la sal.
- Rellene los *zucchini* con la mezcla de carne.

Salsa

- Pique la *cebolla*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue el puré de tomates, azúcar, sal, pimienta y el vino.
- Incorpore los *zucchini* rellenos y cocine durante 30 a 40 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva los *zucchini* en platos individuales con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cusa-mehsie>