

# Zapallitos Rellenos de Carne Picada

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Cebollas:** 2 Unidades

**Carne picada:** 400 Gramos

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Pan Rallado:** 1/2 Taza

**Queso cuartirolo:** 200 Gramos

**Zapallito:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

**Huevos:** 2 Unidades

**Morrón Rojo:** 1 unidad

**Perejil:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar los zapallitos a la mitad y *hervir* 2 minutos.
- Retirar y dejar enfriar con el corte hacia abajo para escurrir el agua.
- Una vez fríos retirar la pulpa y reservar.
- Sudar la *cebolla* picada con el *pimiento* picado y el *ajo* en el aceite de oliva.
- Cocinar 10 minutos.
- Agregar la carne y *condimentar*, cocinar 10 minutos.
- Agregar la pulpa de los zapallitos.
- Dejar enfriar e incorporar los huevos junto con el *perejil* picado.
- Rellenar los zapallitos con la preparación anterior, colocar el queso cuartirolo sobre cada uno cubrir con pan rallado.
- *Gratinar* 10 minutos a 200° C.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/zapallitos-rellenos-de-carne-picada>