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