

Zucchini Rellenos con Quinoa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ajo en escamas: 1 cdita

Cebolla picada: 1 unidad

Morrón rojo picado: 1 unidad

Queso Crema: 1/2 Taza

Queso rallado: 1 Taza

Calabacín: 3 Unidades

Morrón verde picado: 1 unidad

Pan Rallado: 2 cdas

Quínoa cocida: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Cortar los calabacines a lo largo, con una cuchara ahuecarlos con cuidado y reservar la pulpa.
- En una sartén con aceite *saltear* la *cebolla* con los morrones.
- Salpimentar y agregar sobre el final, la pulpa de los calabacines picada.
- En un recipiente, mezclar la preparación anterior con la **quinoa**, el queso *crema* y la mitad del queso rallado.
- Disponer los calabacines en una fuente para horno enmantecada y rellenar.
- Terminar con una mezcla de queso rallado, pan rallado y *ajo* en escamas.
- Llevar a un horno fuerte hasta que se cocinen y gratinen.

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