

# Alcauciles rellenos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 0min  
Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/alcauciles-rellenos>

## Preparación

Lavar bien los alcauciles y hervirlos con agua y sal hasta que estén tiernos. Dejarlos reposar en un colador hasta que escurran toda el agua. Cortarlos luego por la mitad a lo largo. Extraer de su interior la pulpa comestible, cuidando de dejarlos sanos y prolijos para luego ser rellenos con la pasta. Mezclar en una fuentecita la pulpa de los alcauciles hecha puré, con el queso crema, la mostaza, la sal y la pimienta. Colocar las mitades ahuecadas en una fuente, rellenas con la pasta y adornarlas con queso mantecoso (opcional) y una aceituna verde o negra a su elección a cada mitad.



## Ingredientes

- 10 Alcauciles
- Agua c/n
- 1 poco Sal
- 200 grs. Queso Crema
- 1 poco Mostaza
- 1 poco Sal
- 20 Aceitunas verdes

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Chicas delgadas, Plato Principal