

Zapallitos rellenos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/zapallitos-rellenos>

Preparación

Cortar los zapallitos por la mitad y hervirlos 10 minutos en agua con un puñado de sal gruesa. Retirar con espumadera y dejarlos enfriar sobre una rejilla boca abajo para que escurran bien. Luego retirarles la pulpa, reservarla en colador y cuando esté bien sequita, picarla. En una sartén dorar la cebolla picada en la manteca derretida; espolvorear luego la harina, hacer un roux e incorporar, poco a poco y sin dejar de revolver, la leche tibia hasta conseguir una salsa espesa. Agregar la pulpa, los huevos y el queso; condimentar, mezclar bien y dejar entibiar. Rellenar los zapallitos con la preparación, espolvorearles pan rallado, ponerles por encima un cubito de manteca y, sobre una placa apenas engrasada, llevarlos a horno fuerte hasta que queden dorados. Servir tibios o fríos.



Ingredientes

- 4 Zucchini redondos (zapallitos)
- 1 Cebolla
- 50 grs. Manteca
- 2 cucharada/s Harina
- 150 cc. Leche
- 2 Huevos
- 150 grs. Queso rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Nuez Moscada
- Pan rallado c/n

Categorías

Un día normal, Argentina, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Chicas delgadas, Plato Principal