

PLATO DE FONDO

ZAPALLO ASADO RELLENO

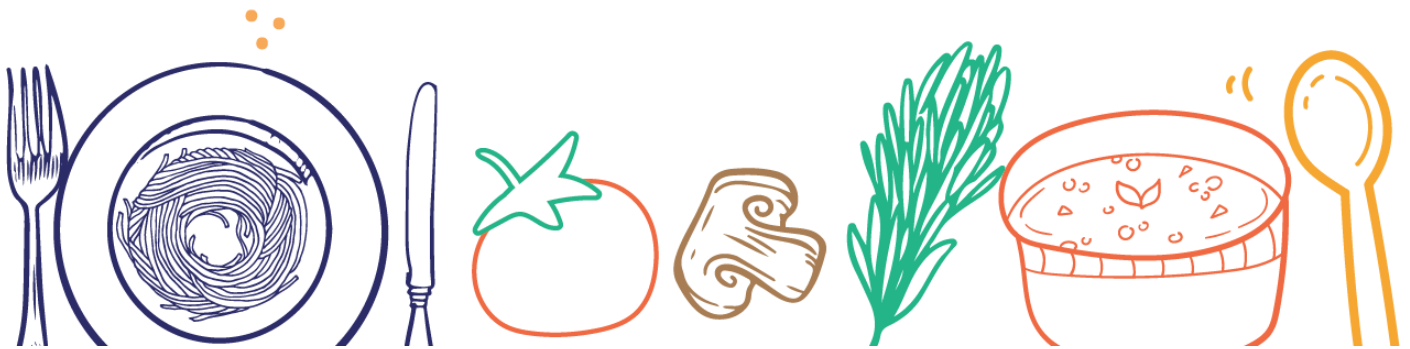


Ingredientes:

- Zapallo
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- Queso mantecoso
- Sour cream
- Cibulette picado
- Sal
- Los aliños que más te gusten
- Queso azul
- Avellanas
- Granada (optativo por que cuesta encontrar)

Preparación

- Partir a lo largo un zapallo butternut (o el que quieras) y retirar las pepas. Rociar un buen aceite de oliva + sal de mar y pimienta a gusto y llevar al horno a 230° hasta que estén dorados en la superficie y puedas introducir fácilmente un cuchillo.
- Apenas retiras del horno, raspar con una cuchara el interior de los zapallos (sin atravesar la cáscara para que sirva de recipiente) y agregar queso mantecoso + Sour Cream + cibulette picado + sal + pimienta + los aliños que más te gusten + queso azul desmigajado + avellanas picadas (o los frutos secos que prefieras) + granada (optativo por que cuesta encontrar).
- Debes ir mezclando y raspando los bordes para que se derritan los quesos con el calor del zapallo.



- Las cantidades son todas a tu gusto y dependen del tamaño del zapallo que tengas.
- Puedes agregar más quesos, champiñones salteados, choclo, tocino crocante Lo que se te ocurra.

