

PLATO DE FONDO

ZAPALLO ASADO RELLENO



Ingredientes:

- Zapallo
- 100 g de queso crema
- 100 g de queso mantecoso o el que más te guste
- 40 g de queso azul
- 1 taza de espinaca cruda cortada muy pequeña
- Sal
- Pimienta
- Romero fresco
- Eneldo
- Cibulette
- Almendras laminadas

Preparación

- Poner el zapallo sobre la parrilla el tiempo que sea necesario para que puedas atravesarlo fácilmente con un cuchillo. Ir girando de vez en cuando para que el calor sea parejo.
- Si no tienes parrilla puedes ponerlo en el horno a 240 grados hasta que esté blando y puedas atravesar fácil con un cuchillo (el tiempo depende del tamaño y tipo de zapallo y cortar el zapallo a lo largo y retirar las semillas.
- Con una cuchara raspar el interior del zapallo que debe estar muy blando y mientras aún esté caliente agregar 100 g de queso crema + 100 g de queso mantecoso o el que más te guste + 40 g de queso azul + 1 taza de espinaca cruda cortada muy pequeña + sal al gusto + pimienta + romero fresco + eneldo + cibulette + almendras laminadas. Mezclar todo y servir caliente.

