

PLATO DE FONDO

ZAPALLO RELLENO



Ingredientes:

- Dos un zapallo pequeño
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 1 taza de queso mozzarella
- 1 cucharada de queso crema
- 1 atado de cibulette picado

Preparación

- Corta en dos un zapallo pequeño y con una cuchara retirar las Pepas Rosear con aceite de oliva + sal y pimienta y lleva al horno a 220° hasta que esté suave y lo puedas atravesar fácilmente con un cuchillo.
- El tiempo de cocción, va a depender del tamaño del zapallo del tipo, así que lo mejor es cocinar hasta que el tuyo esté hablando.
- Mientras aún esté caliente, raspa con una cuchara los bordes, cuidando de no romper la cáscara y agrega 1 taza de queso mozzarella + 1 cucharada de queso crema + 1 atado de cibulette picado + sal y pimienta al gusto.
- Mezcla todo para derretir los quesos y está listo para disfrutar.

