

PLATO DE FONDO

ZAPALLO A LOS 4 QUESOS



Ingredientes:

- Un zapallo
- Aceite de oliva
- Sal De Mar
- Pimienta
- Los aliños que más te gusten
- 1/2 taza de queso mantecoso
- 2 cucharadas de queso crema
- 1/2 taza de queso chanco
- 80 g de queso azul
- Los quesos que más te gusten

Preparación

- Partir un zapallo en dos mitades y retirar las pepas y los pelos.
- Rociar con aceite de oliva + sal De Mar + pimienta + los aliños que más te gusten
- Llevar al horno a 200° hasta que esté dorado en la superficie y tierno en el interior.
- El tiempo en el Horno va a depender del tamaño y el tipo de zapallo que estés utilizando.
- Apenas lo retiras del horno con una cuchara raspa el interior sin dañar la cáscara y agrega 1/2 taza de queso mantecoso + 2 cucharadas de queso crema + 1/2 taza de queso chanco + 80 g de queso azul.



- Mezcla todo para que se derritan los quesos y que quede un puré suave y cremoso.
- Puedes agregar los quesos que más te gusten y/o cambiarlos por los que yo utilice.
- Puedes también agregar almendras, nueces, champiñones, tocino, lo que tú quieras para “enchular” los zapallos.

