



<https://www.mepillasquisando.com>



## CALABACINES RELLENOS DE VERDURA



### INGREDIENTES:

- 4 Calabacines medianos.
- 400 gr. De Patatas agrias.
- 2 Cebollas
- 3 Ramas de Apio.
- Sal, Pimienta y Aceite.
- Queso rallado.

### ELABORACIÓN:

Partimos por la mitad a lo largo los calabacines, los ponemos a cocer en una olla con sal y abundante agua durante 15 minutos. Cortar en trocitos muy pequeños el apio, las patatas y la cebolla. Los sofreímos a fuego lento. Una vez medio cocidos los calabacines, los sacamos y una vez tibios, los vaciamos y troceamos la pulpa. Incorporamos la pulpa al sofrito y los sofreímos un poquitos más, salpimentamos. Precaentamos el horno a 180°. Ponemos los calabacines en una bandeja de horno y los rellenamos con el sofrito. Los cubrimos con el queso rallado y los metemos al horno unos 10 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>