



<https://www.mepillasquisando.com>



## LIBRITOS DE CALABACÍN CON PASTA FRESCA



### INGREDIENTES:

- 4 Calabacines.
- 6 Lonchas de Jamón serrano.
- 6 Lonchas de Jamos de York.
- 6 Lonchas de Queso.
- 1 Sobre de Queso rallado.
- 1 Sobre de Pasta fresca.
- 1 Salsa de Champiñones (receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com))

### ELABORACIÓN:

Lavamos los calabacines y sacamos láminas de medio centímetro cada una y a su vez cortamos en tres partes iguales. Colocamos en una bandeja de horno con papel sulfurizado por capas, calabacín, jamón, queso, calabacín, jamón de york, calabacín y queso rallado. Sazonamos el calabacín, cuidado que el jamón serrano sala. Metemos al horno, previamente precalentado a 180° durante 15 minutos, gusta que el calabacín quede un poco "al dente". Acompañamos con la pasta fresca y la salsa de champiñones.

<https://www.mepillasquisando.com>