



<https://www.mepillasquisando.com>



CALABACINES RELLENOS



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

2 Calabacines.
150 gr. De Queso para fundir.
100 gr. De Bacon.
1 Huevo.
150 c.c. De Leche.
Sal, Pimienta y Nuez moscada.

ELABORACIÓN:

Lavamos y cortamos los calabacines de unos 7 – 8 cms. Los colocamos en el microondas a potencia máxima 10 minutos. Vaciamos y los rellenamos con trocitos de bacón, mezclamos el huevo con la leche y sazonamos con las especias, repartimos la mezcla entre los calabacines y cocinamos por espacio de 8 minutos a potencia máxima. Retiramos los calabacines, rociamos por encima el queso rallado, introducimos nuevamente en el microondas a potencia máxima 2 minutos más.

<https://www.mepillasquisando.com>