Calabacitas rellenas

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
35 min.	4	Cenas	Fácil

.

Ingredientes

2 Huevos San Juan

2 Jitomates salader

200 gr. Cebolla

2 pza. Chile serrano

4 pza. Calabazas Italianas

Cantidad necesaria: Aceite, sal y pimienta

Preparación

– Partir por la mitad y ahuecar el centro de las calabazas.

– Pasarlas por agua hirviendo por 30 segundos.

– Picar los jitomates, la cebolla y el chile. Enseguida saltear con aceite, una vez que están las verduras sofritas, vaciar sobre estas los huevos previamente revuelto, sazonar con sal y pimienta.

– Rellenar las calabazas con esta mezcla y colocar cobre una charla y hornear durante 5 minutos a 180 grados.