

Calabacitas rellenas



Tiempo de
preparación

35 min.

Porciones

4

Ideal para

Cenas

Nivel

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 sobre una charla y hornear durante 5 minutos a 180 grados.