



BARCOS DE CALABACITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 calabacitas grandes
- 1 taza de puré de tomate
- 2 tazas de queso manchego La Villita (rallado)
- 90g margarina La Villita sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

¡Sin prisa y con calma! Esta receta te sacará de cualquier apuro, amiga. Además es una manera de que todos en casa disfruten de comer verduras.

Una vez limpias las calabacitas, las cocemos por 10 minutos o hasta que estén suaves. Retiramos y con cuidado las partimos a la mitad, retiramos un poco del relleno de la calabaza y reservamos.

En una ollita a fuego bajo ponemos a calentar 1 cubito de margarina con 1 taza de puré de tomate y una vez caliente, reservamos.

Ya con las calabazas partidas a la mitad untamos un poco de margarina en cada rebanada de calabaza, seguido de un poco de puré de tomate (caliente) y para sellar añadimos el queso manchego rallado hasta cubrir cada calabaza como si fueran molletes.

Una vez que cada pieza de calabaza esté rellena las colocamos con cuidado en una sartén a fuego bajo y cubrimos hasta que el queso se derrita y listo, ¡a disfrutar!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita