



CALABACITAS CON QUESO MANCHEGO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 kg de calabacitas largas
- 2 latas atún
- 2 jitomates
- ½ cebolla
- 1 ajo
- Sal
- Orégano
- Tomillo
- Queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy las guiaré para preparar un platillo saludable y con el delicioso sabor del queso manchego La Villita.<o:p></o:p>

Cocemos las calabacitas con un poco de sal hasta que estén suaves, dejamos enfriar y las cortamos por la mitad, quitándole la pulpa de en medio.<o:p></o:p>

En una sartén, calentamos aceite y sofreímos la cebolla y el ajo finamente picados, luego agregamos el jitomate cortado en cubos y el atún, y cocinamos por cinco minutos más a fuego medio.<o:p></o:p>

Ahora colocamos la mezcla anterior en el cuenco de las calabacitas y ponemos un pedazo de queso manchego encima de modo que cubra la calabaza completa. Acomodamos cada pieza en una charola o refractario y horneamos hasta que el queso gratine.<o:p></o:p>

¿Qué tal, amigas? Riquísimo, ¿no? Lo mejor de todo es que es muy saludable.<o:p></o:p>

<o:p></o:p>