



CALABACITAS GRATINADAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 4 calabacitas grandes
- 1 ½ taza de queso manchego La Villita, rallado
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 4 rebanadas de jamón en cubos pequeños
- ½ taza de crema ácida
- ¼ cebolla picada finamente

MODO DE PREPARACIÓN

Vas a ver que esta receta la prepararás en más de una ocasión.

Retiramos el relleno de las calabacitas, para dejarlas huecas, pero el relleno lo dejamos aparte. Sofreímos la cebolla en una cucharada de margarina y reservamos.

El relleno de las calabacitas lo cortamos en pedazos pequeños y los mezclamos con la cebolla, el jamón, la crema y el queso. Rellenamos las calabacitas con la mezcla cremosa de jamón y queso, agregamos queso encima.

Horneamos las calabacitas a 180°C durante 15 minutos. Disfrutamos las calabacitas rellenas de quesos y jamón ¡son deliciosas!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita