



## CALABACITAS REDONDAS RELLENAS DE SALSA BECHAMEL

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 40 minutos

### INGREDIENTES

- 6 calabacitas redondas
- 3 poros pequeños
- 2 paquetes de tocino
- Queso manchego La Villita
- Salsa bechamel
- Aceite de oliva
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una buena opción para acompañar los guisados son los vegetales, las calabacitas rellenas de salsa bechamel son una guarnición rápida de preparar.

Primero ahuecamos las calabacitas, guardamos el relleno, picamos los poros y en un sartén con aceite los mezclamos con el relleno de las calabacitas a fuego lento.

En otro sartén salteamos el tocino y preparamos una salsa bechamel muy ligera.

Ecurrimos el agua que han soltado las verduras en el sartén y mezclamos los poros, el relleno de las calabacitas, el tocino y la salsa bechamel, agregamos sal al gusto.

Rellenamos las calabacitas con la mezcla, colocar las calabacitas rellenas en un refractario y tapamos cada una con una capa de queso manchego La Villita y metemos a gratinar en el horno a 225 grados unos 25 minutos.

¿Qué les pareció de rápida esta guarnición, amigas? Además de lograr que nuestra familia coma vegetales. ¡Riquísimas!