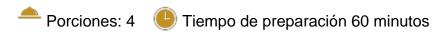
Receta La Villita





CALABACITAS RELLENAS



Comida

INGREDIENTES

- 3 cucharaditas de margarina con sal La Villita
- 4 calabacitas

- 200 gramos de Carne molida de pollo
 3 cucharadas de Cebolla picada
 1/2 Taza de zanahoria picada
 1/2 Taza de Queso manchego La Villita rallado
- 1 Pizca de Pimienta blanca
- 1 Pizca de Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Todo es más rico cuando lo acompañas con el delicioso sabor de margarina La Villita.

Funde una cucharada de margarina La Villita y sofríe la cebolla picada por 2 minutos. Agrega la carne y la zanahoria hasta que dore.

Corta las calabazas en mitades a lo largo y mételas por 2 minutos al microondas. Sácalas, quita un poco de calabaza del centro, unta margarina y rellena con el picadillo.

Cubre la preparación con un poco de queso y gratina por 15 segundos en el microondas.

