



## CALABACITAS RELLENAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 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.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita