



CALABACITAS RELLENAS DE JAMÓN Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 6 calabazas, criollas
- 1/4 tazas de cebolla, finamente picada
- 1/4 tazas de ajo, finamente picado
- 1 taza de flor de calabaza, picada
- 1 taza de espinaca, picada
- 1 taza de jamón
- 1 taza de queso panela La Villita en cubitos
- 200 gramos de queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga estas deliciosas calabacitas son tan deliciosas como fáciles de preparar.

Sobre una tabla agregamos la calabaza criolla y cortamos la parte de arriba, con una cucharita ahuecamos sin que se rompa. Reservamos.

En un bowl mezclamos la cebolla, el ajo, la flor de calabaza, la espinaca, el jamón y el queso panela en cubitos. Sazonamos con sal al gusto y mezclamos perfectamente.

Colocamos las calabacitas sobre un plato y rellenas con la preparación anterior. Por último agregamos el queso manchego y rellenas un poco. Reservamos.

En un sartén u olla amplia, calentamos a fuego medio una cucharadita de margarina sin sal y colocamos poco a poco nuestras calabacitas, tapamos por unos 10 minutos para que gratine el queso.

¡Estamos listas para servir!

 LaVillitaMX  @LaVillita