



CALABACITAS RELLENAS DE QUESO OAXACA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 piezas de calabacitas redondas
- 100 gr. de Queso Oaxaca La Villita
- 1 paquete de queso crema
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de perejil
- 1 taza de espinaca
- Pimienta molida
- 2 cucharadas de pan molido

MODO DE PREPARACIÓN

Estas deliciosas calabacitas son ideales para esos días en los que quieres preparar algo saludable para la familia.<o:p></o:p>

Lava y desinfecta las calabazas, corta la tapa de arriba y una pequeña tapita en la parte de abajo para que puedan sostenerse bien en el plato.<o:p></o:p>

Pon a hervir las calabazas en una olla por 3 minutos o hasta que estén suaves. Con una cuchara, ahueca cada una de las calabazas.

Por otro lado, mezcla los quesos, la mayonesa, las espinacas, el perejil y la pimienta al gusto y rellena las calabazas con esta preparación.

Pon media cucharada de pan molido sobre la tapa de cada calabaza.<o:p></o:p>

Hornea a 170° C, por 5 minutos o hasta que el pan molido esté doradito.<o:p></o:p>

Decora con hojitas de cilantro o unas rodajitas de jitomate.