



## FLORES DE CALABAZA RELLENAS DE QUESO PANELA LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena

### INGREDIENTES

- 250 gramos de queso doble crema La Villita
- $\frac{1}{4}$  de taza de pan molido
- 1 cda. de epazote picado
- 4 cda. de aceite de oliva
- 4 cdas. de queso manchego rallado La Villita
- Sal y pimienta
- claras de huevo batidas a punto de turrón
- 15 flores de calabaza separadas del tallo.

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta le encantará a tu esposo y ocuparemos ingredientes mexicanos que probablemente ya tienes en la cocina, además de ocupar el queso doble crema La Villita, no sólo para decorar, sino para crear un relleno delicioso. ¡Quedará lista en muy poco tiempo!

En el procesador de alimentos muele el queso doble crema La Villita, el pan molido, la cebolla, una cucharada de epazote y una cucharada de aceite de oliva y sazón con sal y pimienta. Incorpora todos los ingredientes. Después revuelve las claras con la mezcla anterior hasta que todo esté bien integrado.

Rellena las flores con esta mezcla y aprieta para cerrar bien cada una. Colócalas en un refractario barnizando con el resto del aceite y espolvorea encima lo que sobró de queso manchego rallado La Villita. Hornea 15 minutos a 180°C.

Sirve con jitomates cherry enteros y/o perejil fresco recién picado.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita