

Será por recetas



Calabacines rellenos de carne picada

Carnes

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 13/06/2012

Ingredientes

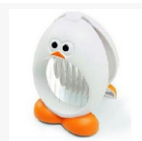
- 1 kg de calabacines
- Aceite de oliva
- 350 g de carne picada
- 200 g de queso parmesano rallado
- 1 manojo de albahaca
- Sal
- 3 yemas de huevo
- Sal
- 800 g de tomates pelados en lata
- Pimienta
- 1 cucharada sopera de pan rallado
- Pimienta

Elaboración

Primero vamos a preparar el relleno, echar la carne picada en un cuenco y mezclar bien con las yemas de huevo y el pan rallado. Incorporar el aceite de oliva y el queso parmesano y amasar a fondo. Eliminar los dos extremos de los calabacines, lavar, secar y cortar a lo largo por la mitad.

Con una cuchara extraer con cuidado la pulpa, cortar en trocitos y a agregar a la carne picada. Mezclar todo bien junto, salpimentar generosamente y con la mezcla rellenar las mitades de los calabacines. Lavar la albahaca, secar, separar las hojas de los tallos y picar. Machacar el tomate con un tenedor, incorporar la albahaca picada y 2 cucharadas soperas de aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta.

Echar la salsa de tomate en una fuente y disponer dentro de las mitades rellenas. Rociar con un poco de aceite de oliva, espolvorear con queso parmesano y asar en el horno precalentado a 180 °C 1 hora.



Autor receta de Calabacines rellenos de carne picada

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012