

Calabacines rellenos de queso con tomate, tomillo y semillas de amapola



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- Tomate finamente troceado 26.6oz 400 gr
- **Ingredientes**
 - Calabacines oscuros 4
 - Dientes de ajo
 - Parmesano rallado
 - Pimienta
 - Queso blando cremoso (stracchino) 100 gr
 - Requesón 100 gr
 - Sal
 - Semillas de amapola
 - Tomillo
 - None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Una vez lavados y pelados, ahuecar los calabacines con un vaciador o con un cuchillito.

Cortar los calabacines en 4 partes y colocar cada una de ellas en una bandeja de horno con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Meter tal cual en el horno, sin relleno, a 180 grados durante 20 minutos.

Para preparar el relleno, mezclar en un bol requesón, queso blando cremoso (stracchino si lo hubiera), parmesano, sal y pimienta, mezclando bien hasta obtener un compuesto más bien denso; si no estuviera suficientemente denso, añadir más parmesano.

Poner el compuesto a reposar en el frigorífico.

Mientras tanto, calentar en una cacerola un chorrito de aceite de oliva virgen extra junto con un diente de ajo.

Quitar el ajo tan pronto como empiece a dorarse y añadir la **Tomate finamente troceado**.

Cocer unos 15 minutos.

Una vez cocidos los calabacines quitarlos del horno y rellenarlos con el compuesto de quesos antes preparado.

Emplatar los calabacines sobre un fondo de tomate y servir.