

## Receta de Calabacín Gratinado Relleno con Pisto

06 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para este viernes fresquito del mes de Febrero, os dejo esta rica receta que es una manera exquisita de comer el calabacín, os puedo asegurar que os gustará y seguro que la prepararéis mas veces en casa.

### Ingredientes

- Calabacines medianos (dos)
- Ajos (dos dientes)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Tomates (uno o dos)
- Cebolla (media)
- Zanahorias (una o dos pequeñas)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Tomate frito (dos cucharadas)
- Lonchas de queso
- Queso para gratinar

### Modo de Preparación

1. Cortar los calabacines por la mitad y vaciarlos sin llegar al fondo, reservar la carne de los calabacines vaciados
2. En una cacerola con un poco de agua y sal, cocer los calabacines durante unos doce minutos, poner a escurrir sobre papel de cocina
3. Poner un poco de aceite de oliva en una cacerola y refreír los ajos picaditos, añadir la cebolla también picada, los pimientos rojo y verde troceados, la carne de calabacín reservada y un trozo de calabacín con piel troceado, echar un poco de sal y dejar que se poche bien todo
4. Pelar el tomate y las zanahorias y cortarlos en daditos, incorporar a las demás verduras, echar un poco de perejil picado y dejar cocinando unos quince minutos
5. Echar dos cucharadas de tomate frito y mezclar bien, dejar unos diez minutos más

## **Calabacín Gratinado Relleno con Pisto**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

6. Precalentar el horno a 200º
  7. Poner los calabacines en una fuente para horno, rellenarlos con las verduras hasta la mitad, poner media loncha de queso y encima mas verduras hasta el borde
  8. Colocar otra mitad de loncha de queso y encima poner un poco de queso para gratinar
  9. Meter al horno durante ocho o diez minutos hasta que el queso esté gratinado
  10. Servir caliente y....buen provecho!!!
-