# Calabacines rellenos de champiñón con queso

**Nombre de la receta**

Calabacines rellenos de champiñón con queso

**Tiempo**

1.5 Horas

**Dificultad**

Media

**Personas**

6

**Alérgenos**

Leche

**Descripción**

Otra manera fácil y saludable de comer calabacines rellenos.

**Ingredientes**

- 3 calabacines
- 750 gramos de champiñones
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 200 gramos de queso para gratinar
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta

- 3 cucharadas soperas de aceite

**Pasos**

1 Lavamos y partimos por la mitad los calabacines. Con una cucharita le sacamos la pulpa dejándo una barquita de 1 cm de grosor más o menos.

2 Introducimos los calabacines en el microhondas durante 10 minutos a máxima potencia (800w) o más tiempo si es necesario.

3 Limpiamos los champiñones lavándolos enteros y dejándolos escurrir. Posteriormente los partimos en láminas.

4 Picamos los ajitos y la cebolla en trocitos.

5 En una sartén pochamos el ajo y la cebolla. Cuando estén se le añade el champiñón y la carne del calabacín que hemos extraído. Salpimentamos al gusto hasta que el champiñón quede hecho.

6 Cuando se enfríe un poquito, rellenamos con el champiñón las barcas de calabacín y cubrimos con abundante queso para gratinar.

7 Introducimos en el horno para gratinar y sacamos cuando el queso esté dorado. ¡Ya están nuestros calabacines listos para servir!

**Observaciones o consejos**

El calabacín se puede cocer en agua con sal en lugar de hacerlo al microhondas.

**Autor**

Matilde Linares