

Calabacines Rellenos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Tiempo total de preparación: 30 minutos



INGREDIENTES:

- 4 calabacines
- 250 g de **Sal Costa Alta Cocina**
- 250 g de requesón
- 25 g de bacón
- 10 aceitunas
- 8 escamas de queso parmesano
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

- Cubrir el fondo de una sartén con **Sal Costa Alta Cocina** y apretar la sal con el dorso de una cuchara. Tapar la sartén y calentarla 3 minutos.
- Cortar los calabacines transversalmente con un corte inclinado (ver fotografía). Ponerlos en la sartén sobre la **Sal Costa Alta Cocina** con la parte cortada hacia arriba y cocerlos de 5 a 7 minutos, hasta que estén blandos.
- Cortar el bacón en pequeños dados y calentarlos 1 minuto en una sartén, con un chorrito de aceite.
- Preparar el relleno mezclando el requesón con las aceitunas picadas, una pizca de sal y el bacón.
- Retirar los calabacines de la sartén con sal y cortarlos por la mitad como se muestra en la foto. Vaciarlos ligeramente y rellenarlos con la mezcla anterior.
- Acompañar el plato con unas escamas de parmesano.