

**

Zapallitos rellenos con choritos

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 1 kilo de choritos limpios
- 10 zapallitos o calabacines
- 2 cebollas
- 2 tazas de choclo (desgranado)
- ½ taza de crema de leche (optativo)
- 3 cucharadas de queso rallado
- 3 tomates maduros
- 2 cucharadas de aceite
- Sal, pimienta y orégano



PREPARACIÓN

Corte el zapallito por la mitad y retire todo el interior (no deseche la pulpa).

En una sartén con aceite prepare un sofrito con las cebollas cortadas finamente, agregue los tomates pelados y picados en cuadros pequeños, la mitad de la pulpa del zapallito picada y el choclo. Cocine a fuego lento hasta que el tomate se deshaga y la preparación espese lo suficiente para rellenar los zapallitos, agregue los choritos, salpimente a gusto y cocine otros 5 minutos. Agregar crema si es de su gusto.

Cocine los zapallitos en agua hirviendo por 5 minutos, retire y reserve en lugar fresco.

Montaje

Rellene los zapallitos con esta preparación, dispóngalos en una fuente, espolvoree queso rallado sobre estos y lleve a horno fuerte por 7 minutos, retire y sirva acompañado de papas cocidas.

