



# CALABACINES RELLENOS

## Ingredientes

*Para 2 personas*

2 calabacines medianos

300gr de carne picada

20cl de salsa de tomate

1 cebolla

## Pasos

- 1.** Lava los calabacines, córtalos a la mitad a lo largo y vacía la carne del interior.
- 2.** Cocina la cebolla y la carne de los calabacines con un poco de aceite de oliva y luego añade la carne picada.
- 3.** Cocínalo durante 15 minutos y añade la salsa de tomate a la mezcla.
- 4.** Rellena los calabacines de las bandejas con la mezcla y ponlos en el horno durante 30 - 35 minutos a 200°.
- 5.** Cuando los calabacines estén listos, añade un poco de queso rallado por encima y deja que se funda.