



CHAYOTES RELLENOS GRATINADOS 4 Porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 chayotes, cocidos, partidos a la mitad a lo largo y sin pulpa
- 1 ½ taza de crema
- 200 g de jamón, picado
- 200 g de queso manchego, rallado
- Sal y pimienta, al gusto
- Queso manchego, rallado para espolvorear

Horno Precaentado a 200° C

Método de Preparación:

1. Calienta la mantequilla, sofríe la pulpa de chayote y cocina por unos minutos, agrega la crema, el jamón, el queso y sazona al gusto; deja cocinar por 3 minutos.
2. Rellena los chayotes con la mezcla anterior, colócalos en un refractario, espolvorea con más queso y hornea hasta que gratinen.
3. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****