



### INGREDIENTES:

- 2 calabacines medianos
- 800 gramos de agua
- 500 gramos de gambas peladas
- 100 gramos de queso de Filadelfia
- 50 gramos de aceite de oliva
- Sal poquita
- Pimienta negra en polvo
- Opcional (un poquito de queso rallado para gratinar)

### PREPARACIÓN:

1. Cortar la punta mas rasposa de los calabacines, cortarlos longitudinalmente (a lo largo) vaciarlos dejando una pared en la punta cortada a modo de barquita (para que no se salga el relleno) o cortarlos verticalmente en 3 ó 4 trozos, (a gustos) y los ponemos en el recipiente varoma, los tapamos con su tapadera y los preparamos para cocer al vapor.

2. Echar .el agua en el vaso de Thermomix, poner encima el recipiente varoma de su modo habitual, y **programar 23 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

3. Una vez cocidos, retirar y reservarlos, lavar y secar el vaso de Thermomix y echar en él el aceite, y **programar 5 minutos a temperatura varoma , velocidad 1.**

4. A continuación agregarle la carne del calabacín a trozos grandes, y **sofreír 3 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**

5. Pasado este tiempo añadirle las gambitas y el queso, un poquito de pimienta y un poquitín o ninguna, de sal, y **programar 6 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara** (deja

mos el cubilete sin poner, para que evapore y no quede líquida la mezcla, si aún así, sale una salsa demasiado ligera, espesarla con un poquito de almendra molida, o un pelín de maicena)

6. Cuando tengamos una salsa homogénea, rellenamos los calabacines, y los ponemos en una bandeja de horno recubierta de papel vegetal (papel de hornear).

7. Precaentamos el horno a 200 grados durante 10 minutos.

8. Espolvoreamos los calabacines ligeramente con queso rallado y los gratinamos, durante 8 minutos, a 180º solo con calor arriba (función de gratinar) hasta que los veamos doraditos. Servirlos calentitos.

9. **ESTAN IDEALES.**

10. **NOTA: Como el relleno lleva queso de untar, el queso rallado de espolvorear, es totalmente prescindible. Pero queda más bonito al dorarse en el horno.**



