

Calabaza rellena asada

Tiempo total de preparación: 70 minutos

Tiempo de cocción: 50 minutos

Porciones: 4

Ingredientes

1 calabaza cacahuete | 1 kg

300 g maíz dulce

200 ml de nata

200 g de queso feta

2 cebolletas

2 chalotas

100 g de queso parmesano rallado

Nuez moscada

Sal

Pimienta

Aceite de oliva extra virgen

Menaje

Bandeja inox perforada

Bandeja PerfectClean

Sartén

Bol

Preparación:

Cortar a lo largo la calabaza por la mitad. Limpiarle las semillas y las hebras. Colocar encima de la bandeja inox perforada y salpimentar. Cocinar según ajustes de cocción paso 1.

Picar la cebolleta y la chalota. Pochar en una sartén con un poco de aceite. Introducir en un bol y mezclar con el queso feta desmigado, el maíz, la mitad del queso parmesano y la nata. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Cuando las calabazas estén listas, ahuecarlas un poquito más y añadir el puré a la preparación anterior. Mezclar muy bien.

Rellenar las calabazas con la mezcla anterior.

Poner la otra mitad del queso parmesano por arriba y cocinar según ajustes paso 2.

Ajustes de cocción

Paso 1

Electrodoméstico: Horno a vapor combinado

Modo: Cocción a vapor

Temperatura: 100 ° C

Duración: 30 minutos

Nivel: 3

Precalentamiento: No

Ajustes de cocción

Paso 2

Electrodoméstico: Horno a vapor combinado

Modo: Cocción combinada con grill

Temperatura: Nivel 3

Humedad: 30 %

Duración: 20 minutos

Nivel: 4

Precalentamiento: No