



## Calabazas rellenas de queso y elote

**Categoría:** Plato Fuerte, Verduras, Chiles, Vegetales, Puré y Catsup

Una receta deliciosa para sorprender a tus seres queridos.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 piezas de calabaza partida a la mitad
- 1 1/2 tazas de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 1/2 taza de queso tipo manchego rallado
- 2 cdas de crema ácida
- 2 cdas de Elote Dorado La Costeña®
- 2 cda de Chipotles en Adobo La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto



### Preparación

1. Ahuecar las calabazas con ayuda de una cuchara y reservar la pulpa extraída.
2. Mezclar la pulpa con el queso, dos cucharadas del puré de tomate, la crema, el elote, los chipotles, sazonar con sal y pimienta.
3. Rellenar las calabazas ahuecadas con la mezcla anterior. Colocar las calabazas en una charola de horno y gratinar durante 15 minutos a 180°C.
4. Servir con el resto del puré caliente.