

## ZUCCHINIS RELLENOS DE QUESO FETA Y TOMATE

Tiempo de preparación: 10 minutos  
Tiempo de cocción: 25 a 30 minutos  
Salen 4 zucchini



### Ingredientes:

- 2 zucchini
- 6 tomates cherrys, cortado en trocitos (aprox. 1/2 taza)
- 55 gr. (2 oz) de queso feta, cortado en trocitos
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1/4 taza de zucchini (del relleno), cortado en trocitos
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- Chile en escamas
- Queso mozzarella rallado
- Miga de pan

### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (205 C) y cubrir una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Cortar el calabacín a lo largo y usa una cuchara para raspar el centro y crear un bote de 1 / 2 pulgada de grosor, dejar aparte.
3. Con el calabacín que raspastes, picar en trocitos pequeños, para formar 1/4 de taza, lo demás guardarlo para alguna otra receta que tengas.
4. En un recipiente mediano, agregar los tomates cortados, el zucchini picado, el queso feta, el cilantro picado, sal, pimienta, orégano y chile en escamas, mezclar todo bien.
5. Tomar los calabacines y rellenar cada uno con la mezcla e ir colocándolos en el molde para hornear que tenías listo.
6. Cubrir con queso mozzarella rallado, espolvorear un poco de miga de pan encima y verter un chorrillo de aceite de oliva.

7. Hornear durante 25 minutos o hasta que el queso esté doradito, sacar del horno y listo para disfrutar y ser feliz.

**Notas:**

\* Puedes conservarlos en el refrigerador de 2 a 3 días en un recipiente bien cerrado y para recalentarlo agregar un chorrito de aceite de oliva y meterlo en el horno a 400 F (200 C) durante 10 minutos o también puedes recalentarlo en el microondas.