

Barquitos de calabacín

INGREDIENTES

● CALABACÍN	4 UNIDADES
● ACEITE DE OLIVA EN SPRAY	
● SALSA NAPOLITANA	220GR
● QUESO MOZARELLA	130GR
● JAMÓN SERRANO	100GR
● TOMATE	1 UNIDAD
● ACEITUNAS KALAMATA	AL GUSTO
● ORÉGANO	1/2 CF
● ARROZ	300GR

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 200°C CON VENTILADOR. CON UNA CUCHARA PEQUEÑA, RETIRA LA CARNE DE LOS CENTROS DE LOS CALABACINES, DEJANDO UNA CÁSCARA DE 5 MM DE GROSOR.
- FORRAR UNA BANDEJA DE HORNO GRANDE CON PAPEL PARA HORNEAR. ROCÍA LAS CÁSCARAS DE CALABACÍN CON ACEITE Y COLÓCALAS, CON LOS CORTES HACIA ARRIBA, EN LA BANDEJA DE HORNO, RECORTANDO LAS BASES PARA QUE QUEDEN PLANAS, SI ES NECESARIO.
- PONER LA SALSANAPOLITANA EN LAS CONCHAS ESPOLVOREAR CON LA MITAD DEL QUESO, LUEGO CUBRIR CON SALAMI, TOMATE Y ACEITUNAS. ESPOLVOREE EL RESTO DEL QUESO Y EL ORÉGANO. HORNEE DURANTE 15 MINUTOS O HASTA QUE LOS CALABACINES ESTÉN TIERNOS.
- MIENTRAS TANTO, CALIENTA EL ARROZ SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL PAQUETE. ESPARCIR LA ALBAHACA SOBRE LAS BARQUITAS DE CALABACÍN Y SERVIR CON EL ARROZ.