

I N G R E D I E N T E S

ZAPALLO AL RESCOLDO CON QUESO

1 Zapallo Cabutia
200 gr de crema de leche
Curry
Sal y Pimienta
Queso cremoso
Papel aluminio

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Cortar la parte de arriba del zapallo (como una tapita) y sacarle las semillas de adentro.
- 2- Rellenar con la crema, condimentar con curry, sal y pimienta.
- 3- Envolver en papel aluminio y mandar al fuego, puede ser al horno también. Tiene que recibir mucho calor.
- 4- Masomenos media hora más tarde agregar el queso, una vez que la crema esté caliente. Volver a cerrar y dejarlo en el calor.
- 5- Puede tardar entre 1 hora y una hora y media.
- 6- Revolver adentro, para que se mezcle todo e incorpore el zapallo.
- 7- Si te gusta le podés agregar: panceta, carne picada, choclo, jamón.

Y LISTO!!
IDEAL PARA ACOMPAÑAR EL ASADO

