

## Raciones para 1

1  
calabacín  
250 g  
ricota  
100 g  
gambas  
1  
puñado cebolleta  
1 pizca  
sal  
1 pizca  
pimienta  
1 puñado  
queso rallado

- 1 Empieza preparando el relleno de requesón con cebolleta picada, sal y pimienta.
- 2 Para hacer los canelones, corta el calabacín en láminas finas a lo largo con ayuda de una mandolina o un pelador.
- 3 Coloca una cucharadita del relleno de requesón sobre una lámina de calabacín. Añade una gamba encima y enrolla formando un rulo. Repite esta operación con todo el calabacín.
- 4 Cuando tengas todos los canelones de calabacín formados, colócalos en una bandeja apta para horno. Rocía con un chorrito de aceite de oliva y espolvorea queso rallado por encima.
- 5 Mete la bandeja con los canelones en el horno, en función gratinar, a 200 °C durante 5 minutos.
- 6 Cuando el queso esté bien dorado, saca los canelones de calabacín del horno y sirve con tu guarnición preferida.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/canelones-de-calabacin-gratinados/>

