Canelones de calabacín gratinados

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 ºc 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/