



Platos Principales

Zapallitos con crema de quesos

Ingredientes:

* 6 a 7 zapallitos de tronco (medianos). * 200 grs. de Ricotta Entera Tregar * 3 cucharadas de Crema de Leche Tregar. * $\frac{1}{2}$ litro de leche descremada Tregar * 4 cucharadas de queso Rallado Tregar. * 2 yemas. * 2 cucharadas de almidón de maíz. * nuez moscada a gusto. * pimienta a gusto.

Preparación:

Lavar los zapallitos, cortarlos en rebanadas finas y darles un hervor en agua y sal. Una vez cocidos, escurrirlos y reservarlos. Cocinar las yemas y la fécula en la leche hasta que espesen. Agregar a esta preparación la Ricotta Entera Tregar y el queso Rallado Tregar. Condimentar con la nuez moscada y la pimienta. Disponer en un recipiente para horno. Intercalar zapallitos y salsa. Repetir hasta completar la fuente. Dar un golpe de horno y servir.

Tiempo de Preparación: 10 minutos.

Porciones: 5