

# ABANICOS TRICOLORS DE CALABACÍN EN PAPILLOTE CON SALSA DE CARNE

## INGREDIENTES:

Para el papillote:

3 calabacines medianos

6 tomates rojos y duros

250g de queso mozzarella partido en lonchas finas

sal, pimienta, orégano y aceite de oliva virgen extra

papel de aluminio

Para la salsa:

50g de aceite de oliva

100g de cebolla

100g de zanahorias

150g de champiñones laminados

250g de tomate natural triturado

250g de carne picada de ternera

Resto:

200g de vino blanco

100g de agua

pimienta y orégano

## PREPARACIÓN:

1. Corte los tomates en rodajas finas y reserve

2. Corte los calabacines en dos trozos de la misma medida. A continuación haga cortes longitudinales en cada trozo sin llegar al final de uno de los extremos, a modo de abanico. Introduzca en cada corte una rodaja de

tomate y otra de queso mozzarella, haga lo mismo con las seis mitades.  
Reserve.

3.Pincele 6 rectángulos de papel de aluminio con aceite, espolvoree los calabacines con orégano y colóquelos en el centro, cierre muy bien los paquetes y coloque en el recipiente Varoma. Reserve.

4.Ponga en el vaso todos los ingredientes de la salsa menos el aceite, champiñones y la carne, tritúrelos durante 15 segundos en velocidad 6, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, eche el aceite y programe 7 minutos 100°, velocidad 1, terminado el tiempo, añadir la carne y los champiñones y programe 7 minutos Temp.. Varoma velocidad 1

5.Añada el resto de los ingredientes y programe 35 min, temperatura Varoma, velocidad 1, colocando el recipiente Varoma sobre la tapadera.

6.Cuando termine, pruebe la salsa, rectifique la sazón y retire el papel de aluminio.

7.Vierta la salsa en una fuente y sobre ella coloque los abanicos de calabacín, procurando que no se rompan.

Nota: Si lo desea puede acompañarlos con arroz.