

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:44  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/calabacines-rellenos-de-anchoas.html>

---

## Calabacines rellenos de anchoas

### INGREDIENTES

- 4 calabacines medianos
- 1 lata de anchoas en aceite
- 2 tomates
- 75 gramos de mantequilla
- el zumo de un limón
- 100 gramos de queso rallado mantecoso
- pimienta negra

### PREPARACIÓN

Lavar y secar los calabacines y meterlos en agua con sal hirviendo durante unos diez a quince minutos hasta que estén tiernos.

Ecurrir y cortar en cuatro rodajas longitudinales formando un abanico, quedando unidas en una de las puntas del calabacín.

Rellenar entre rodaja y rodaja con lonchas finas de tomate pelado, espolvoreado con tomillo y un poco de queso rallado.

Colocar en una fuente refractaria y meter al horno precalentado hasta que se derrita el queso.

Ecurrir entre tanto los filetes de anchoa y machacarlos en un mortero hasta formar una pasta a la que se le añade la mantequilla blanda, el zumo de un limón y un poco de pimienta negra.

Poner en un bol y calentar al microondas sin que llegue a cocer la mantequilla.

Rociar los calabacines recién sacados del horno con esta mezcla de mantequilla de anchoas y servir de inmediato