



# Anquitos rellenos con choclo y queso untable Gruyere

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Aprende a hacer esta receta de zapallo anco, relleno de choclo y queso untable. Una entrada fácil y saludable.

## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



30 min aprox.

## Libre de Glúten



Si

## Vegetariana













Si

## Producto ilolay

Manteca  
Gruyere

## INGREDIENTES

-  Nuez moscada
-  1 lata Choclo en granos
-  1 Pimiento rojo o amarillo
-  Sal
-  2 Anquitos
-  2 Cebollas medianas
-  Aceite
-  Manteca
-  1 lata Choclo cremoso
-  190 gr Queso Untable Gruyere

## PREPARACIÓN

1. Lavar y cortar los anquitos por la mitad a lo largo, quitar las semillas con una cuchara y hervir en una olla hasta que estén blandos.
2. Retirar con cuidado y ahuecar un poco. Reservar la pulpa.
3. Cortar las cebollas y los pimientos, saltear con un poco de aceite y manteca. Agregar los choclos y condimentar a gusto. Agregar la pulpa de los anquitos y mezclar bien.
4. Rellenar cada mitad de calabacín y colocar una cucharada de queso untable por encima.
5. Llevar a horno moderado (180°C) y calentar.
6. Servir.