

SUFLE DE CALABACIN



- 2 Calabacines grandes.
- 2 diente de ajo
- 50 gramos de gambas
- 1 ramita de laurel.
- 1 vaso de leche.
- Sal
- 1 huevo por persona
- Harina.

Cortar los calabacines y con una cuchara y un cuchillo sacar la pulpa de los calabacines.

Triturar la pulpa de los calabacines.

Escaldar un minuto en una cazuela con agua hirviendo y sal.

En una cacerola se pone la leche a calentar, sin que llegue a hervir con una hoja de laurel y un trozo de cebolla.

En una sartén se sofríe los dientes de ajo en rodajitas con las gambas.

Se retiran las gambas y los ajos y se sofríe media cebolla muy picada con 2 cucharillas de aceite, cuando este bien pochado se añade la pulpa del calabacín y se les da unas vueltas, se añade harina y se deja cocer un poco, se va añadiendo la leche poco a poco para hacer una besamel y al final se añaden las gambas.

Ya fuera del fuego se añaden las yemas de los huevos mezclándolos bien y se añaden las claras montadas, la pimienta y un poco de sal.

Con esta mezcla se rellenan los calabacines y se meten al horno 15 minutos previamente calentado a 180 grados.

Servir nada mas salir del horno.

