

# Calabaza rellena de Mont d'Or



**VOLTZ**  
MARAÎCHAGE

EARLY BUTTERNUT



## Ingredientes

(receta para 4 personas)

2 EARLY BUTTERNUT

1 Mont d'Or (queso *Vacherin* francés)

2 dientes de ajo

2 chalotas o cebollas

4 patatas medianas

10 cl de nata líquida

aceite de oliva

sal y pimienta

**VOLTZ**  
MARAÎCHAGE

## Pasos

- Lavar las calabazas, si es necesario, cortarlas por la mitad y quitarles las semillas. Retire la carne de la calabaza, dejando aproximadamente 1 cm de carne en la piel. Picar la pulpa retirada y dejarla aparte.
- Lavar y pelar las patatas. Cocerlas en agua durante unos 20 minutos.
- Al mismo tiempo, pelar y picar las chalotas y los dientes de ajo, y freírlos en una sartén grande con un chorrito de aceite de oliva. Añade la pulpa de la calabaza picada y cocínala durante unos diez minutos a fuego lento.
- Precalentar el horno a 180°C.
- Añadir la nata a la preparación en la sartén, dejándola al fuego.
- Una vez cocida, triturar las patatas y añadirlas a la preparación. Salpimentar al gusto.
- Ahuecar el Mont d'Or con una cuchara y añadirlo a la sartén. Cocinar durante 10 minutos más.
- Pincelar la calabaza con aceite. Una vez que el relleno esté uniformemente cocinado (el queso debe estar completamente derretido), colóquelo en la calabaza cortada.
- Hornear en el horno precalentado durante al menos 30 minutos (pinchar la calabaza para comprobar la cocción).
- Servir y disfrutar con algunas hierbas para decorar y acompañado de un poco de canónigos.