Góndolas de calabacitas rellenas de requesón

Ingredientes

- *4 piezas de calabacita medianas, cortadas por mitad y sin semilla*
- *1 taza de requesón sin suero*
- *1 cucharadita de jengibre finamente picado*
- *1 cucharada cilantro fresco y cortado finamente*
- *½ taza de poro cortado en rodajas finas y caramelizadas*
- *¼ de cucharadita de sal de grano*
- *¼ de cucharadita de pimienta blanca recién triturada*

Preparación

Primero, corta las calabacitas a lo largo, de polo a polo y retírales los extremos.

Con ayuda de una cuchara de café, retira el centro de cada calabacita con todas las semillas, dejando un cuenco en ella. Calienta una sartén con teflón y asa las calabacitas un poco, no las cocines demasiado.

Las calabacitas deben quedar blandas o al dente y retiralas del fuego, reserva en un lugar caliente. En un bol mezcla los demás ingredientes y reserva en frío. Rellena con la mezcla las calabacitas y monta sobre un plato, calcula dos mitades para cada persona