

Tayotas rellenas



Ingredientes:

4 tayotas grandes
Queso parmesan
Aceite de olive
Albahaca
Jamon de pavo

Preparación:

Hervir las tayotas hasta que esten blandas.

Quitar toda la masa de las tayotas y reservar.

Preparar las partes de afuera de las tayotas con un poco de aceite de oliva y albahaca.

Cocinar la masa de las tayotas con un poquito de salsa y sazon para darle sabor.

Rellenar las cascara de las tayotas con la masa ya cocinada, jamon de pavo picado en trocitos pequeños y cubrirlo con queso mozzarella.

Llevar al microonda por 3 minutos...

Y a disfrutar...