



**TORO  
DE PIEDRA**

COLECCIÓN DIAMANTE

## INGREDIENTES

- 4 calabacines redondos tamaño pequeño.
- 4 manzanas cocidas o en conservas peladas cortadas en cubos pequeños.
- 400 gr de castañas en almíbar.
- 1 cucharada de azúcar morena.
- ¼ cucharada de canela molida.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- Hojas de menta.

# Calabacines

*rellenos con castañas y manzanas.*

## PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 180 grados por unos minutos. Cortar los calabacines por la parte superior y retirar el centro con una cuchara. En una bandeja enmantequillada colocar los calabacines con la abertura hacia abajo por unos 30 minutos hasta que la pulpa esté tierna.

Para la manzana cocida:

Colocar las manzanas en una olla con con la canela y la azúcar morena, cocinar por unos 10 minutos a fuego medio, hasta que la manzana esté tierna, pero crujiente.

Retirar los calabacines del horno y rellenar con las manzanas y castañas en almíbar, llevarlos al horno nuevamente por 10 minutos.

Servir los calabacines tibios y decorar con unas hojas de menta o hierbabuena.



Nuestro Merlot Colección Diamante es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.