

Calabazas Miniatura Rellenas

Makes: 6 or 50 servings

6 Servings 50 Servings

Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Calabazas miniatura	36 oz	6 calabazas	19 lbs	50 calabazas
Compota de Manzana	13 oz	1 1/2 tza	4 1/2 lbs	3 cuartos gl
Canela	2 g	1 cda	16 g	3 Cdas



Directions

1. Cortar la tapa superior de las calabazas. Remover las semillas con una cuchara y bótelas o rósticelas.
2. Mezcle la compota de manzana y la canela. Rellene cada calabaza con la mezcla de compota de manzana y canela y cubra con la tapa superior.
3. Ponga las calabazas en una bandeja y vierta agua sobre ellas hasta que alcance $\frac{3}{4}$ a 1" de profundidad. La idea es mantener las calabazas húmedas pero no dejar que el agua llegue a donde se hizo el corte arriba y le entre al relleno.
4. Hornee rostizándolas en un horno a 400°F de 45 a 60 minutos, hasta que estén suaves y doradas. El tiempo de cocinado puede variar dependiendo de cuan frescas estén las calabazas.