

Laminas de calabacín gratinadas



Nombre de la receta

Laminas de calabacín gratinadas

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

Pescado Leche

Descripción

Deliciosas láminas de calabacín gratinadas con tomate, atún y zanahoria.

Ingredientes

- 1 calabacín
- 1 lata de atún en aceite

- 2 tomates naturales
- 1 zanahoria
- 50 gramos de queso rallado apto para gratinar
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de aceite de oliva

Pasos

1 Para comenzar nuestra receta vamos a dividir el calabacín en dos y los hacemos láminas no muy gruesas. Le añadimos la sal y lo ponemos en una sartén/plancha con una pizca de aceite de oliva y lo dejamos que se haga a la plancha durante unos minutos.



2 Una vez que estén hechos, los sacamos y los colocamos en un recipiente apto para horno. En la misma sartén/plancha que hayamos utilizado ponemos las rodajas de tomate y la zanahoria previamente rallada y le damos un vuelta y vuelta.

3 Le añadimos a los calabacines todos los ingredientes: rodajas de tomate, el atún, la zanahoria rallada y, por último, el queso rallado.



4 Para terminar metemos en el horno 5-7 minutos en modo gratinar hasta que veamos el queso fundido. Y ya tenemos listos nuestros delicioso calabacín. Este plato lo podremos poner como aperitivo, acompañante o como plato principal. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.