

## Pastel de calabacín con jamón

**Nombre de la receta**

Pastel de calabacín con jamón

**Tiempo**

50 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

6

**Alérgenos**

Huevo  
 Leche

**Descripción**

Pastel fácil de calabacín, sofrito de cebolla y jamón.

**Ingredientes**

- 2 calabacines
- 100 gramos de jamón
- 3 huevos
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 80 gramos de queso rallado

- 1 cucharadita de mantequilla
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

## Pasos

**1** Para realizar nuestra receta prepararemos en primer lugar nuestros sencillos ingredientes con los calabacines bien lavados y secos.



**2** En primer lugar picamos finamente la cebolla y los ajos pelados. Ponemos el aceite en una sartén y pochamos la cebolla y los ajos con un pizco de sal.



**3** Mientras se sofríe la cebolla, pelamos los calabacines a franjas para que no sobresalga demasiado el verde de la cáscara y partimos cada calabacín por la mitad.



**4** Lo cortamos en rodajas de unos 3 milímetros de grosor. Cuando la cebolla está pochada añadimos los calabacines cortados, añadimos otro poco de sal (sin pasarnos porque el jamón y el queso salan también) y seguimos pochando hasta que los calabacines suelten el jugo.



**5** Cuando los calabacines estén ligeramente dorados, añadimos el jamón en taquitos y removemos todo durante un par de minutos más.



**6** Mientras preparamos una bandeja de horno a la que untamos con la mantequilla por el fondo y por los bordes y echamos los calabacines. Ahora batimos 3 huevos y lo echamos sobre el conjunto removiendo bien para que quede todo homogéneo.



**7** Metemos la bandeja en el horno a 180°C con calor arriba y abajo durante unos 20 minutos.



**8** Pasado este tiempo sacamos la bandeja del horno y espolvoreamos el queso rallado que deseemos por encima.



**9** Volvemos a meter al horno otros 10 minutos aproximadamente o hasta que el queso esté gratinado. Ya tenemos preparado nuestro rico y fácil pastel de calabacín.



#### **Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

#### **Autor**

Matilde Linares