

Pastel de calabacín

**Nombre de la receta**

Pastel de calabacín

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos**Descripción**

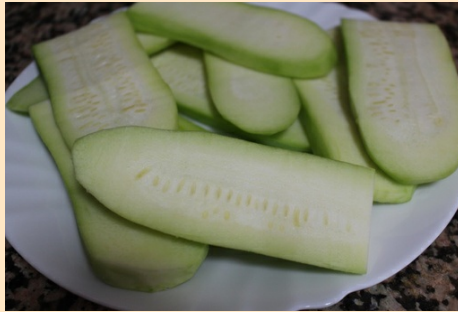
Pastel de calabacín con jamón york y queso

Ingredientes

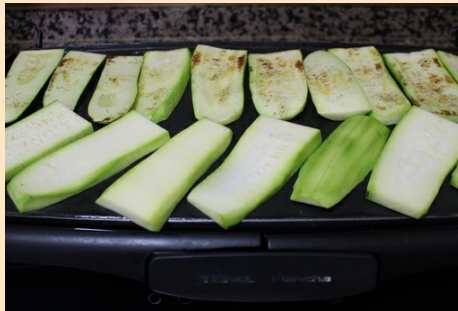
- 2 calabacines
- 8 lonchas jamón de york
- 6 lonchas de queso para sandwich
- 100 gramos de queso rallado
- 3 huevos
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de piñones

Pasos

1 Empezamos nuestra receta pelando nuestros calabacines. Los partimos por la mitad y los cortamos en rodajas como se ve en la foto de medio centímetro de grosor aproximadamente.



2 Salpimentamos el calabacín al gusto y los doramos en la plancha que habremos untado previamente con la cucharada de aceite. Los doramos por ambos lados.



3 Los vamos sacando a una bandeja y preparamos nuestra fuente de horno. Ponemos una capa de rodajas de calabacín.



A continuación, ponemos las lonchas de queso y encima la mitad de las

4 lonchas de jamón de york.



5 Colocamos otra capa de rodajas de calabacín y cubrimos con la otra mitad del jamón de york. Batimos los tres huevos, les añadimos una pizca de sal y vertemos sobre el conjunto. Le damos unos vaivenes a la fuente para que se reparta bien el huevo.



6 Por último espolvoreamos queso rallado y ponemos los piñones encima.



7 Cubrimos con un papel de horno por encima y lo metemos al horno a 180 grados hasta que esté cuajado y dorado.



8 Ya tenemos preparado nuestro rico pastel de calabacín.

**Observaciones o consejos**

Es una manera diferente y saludable de comer calabacín. Se puede hacer con más cantidad de queso pero nosotros lo hemos reducido para que sea más sano y está igualmente rico.

Autor

Matilde Linares