

## Pastel ligero de calabacín



### Nombre de la receta

Pastel ligero de calabacín

### Tiempo

45 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos

Huevo  
 Pescado  
 Leche

### Descripción

Pastel de calabacín con tomate, atún y queso.

### Ingredientes

- 2 calabacines medianos
- 4 huevos
- 3 tomates
- 3 latas de atún
- 1/2 cucharaditas de orégano

- al gusto de queso rallado
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- al gusto de sal

## Pasos

**1** Para preparar nuestra receta necesitaremos una fuente apta para el horno. En ella ponemos el aceite y lo pincelamos por toda la bandeja. Por otro lado lavamos y secamos los calabacines. Si tienen la piel verde podemos pelarlos. Los cortamos en rodajas de menos de 1 centímetro de grosor. Colocamos una capa de rodajas de calabacín en la fuente.



**2** Salamos un poco y añadimos 1 tomate y medio pelado y troceado en cuadraditos, otra pizca de sal y una lata y media de atún escurrido.



**3** Ahora regamos con la mitad de los huevos batidos.



**4** Volvemos a poner otra capa de rodajas de calabacín encima de la anterior y repetimos la operación.



**5** Agregamos por último una tercera capa de calabacines.



**6** Espolvoreamos el orégano y añadimos queso rallado por encima.



**7** Ahora tapamos la bandeja de horno con papel de aluminio y horneamos durante 30 minutos a 200 grados.



**8** Por último retiramos el papel de aluminio y gratinamos hasta que el queso esté dorado. Ya tenemos nuestro pastel de calabacín fácil y riquísimo.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares