

PASTEL DE CALABACÍN

Receta de: "DIRECTO AL PALADAR"

INTRODUCCIÓN

De más de un apuro te sacará este pastel de calabacín en microondas. Una receta fácil, rápida, deliciosa y perfecta para cualquier época del año. Caliente o templado cuando hace fresquito, frío o a temperatura ambiente en los meses de calor. Es tan jugoso y suave que entra sin sentir.

En esta ocasión hemos usado un queso semicurado esparcido en una sola capa, pero la próxima vez que lo hagamos podremos probar con un queso fuerte, en mayor cantidad y mezclándolo con la leche, los huevos y la harina. Así quedará integrado en todo el pastel de calabacín y le dará un punto de sabor extra.
¡Perfecto para los más queseros!

TIEMPO

Total --- 35 min

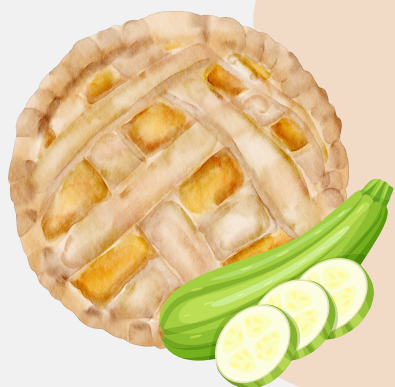
DIFICULTAD:

Fácil

CANTIDAD:

12 Unidades





PASTEL DE CALABACÍN

Receta de: "DIRECTO AL PALADAR"

INGREDIENTES

Calabacín -- 3uds

AOVE -- 45 ml

Leche -- 500 ml

Huevo (L) -- 4uds

Harina de trigo -- 150g

Queso rallado -- 100g

Pimienta negra molida

Mientras tanto, batimos la leche, los huevos y la harina hasta que no queden grumos.

Añadimos el calabacín cocido, escurriendo bien los jugos que ha soltado, y salpimentamos al gusto.

Después, untamos una fuente de horno con mantequilla y vertemos la mezcla.

Espolvoreamos con queso rallado y cubrimos con las láminas de calabacín que tenemos reservadas.

Llevamos de nuevo al microondas, programando 15 minutos a máxima potencia. Dejamos reposar y atemperar unos minutos antes de servir, con un poco de pimienta negra recién molida por la superficie.

ELABORACIÓN

Laminamos los calabacines en finas lonchas y reservamos uno de ellos. Los otros dos los introducimos en un recipiente hondo y mezclamos con el aceite y un poco de sal.

Cocemos en el microondas, a máxima potencia, durante cinco minutos o hasta que estén tiernos.

RESULTADO FINAL

