

PASTEL DE CALABACÍN Y PUERROS

Ingredientes para 4 personas:

- 3 calabacines
- 2 cebollas
- 3 puerros
- 5 huevos
- 25 cl. Nata cocina
- 20 gr. mantequilla
- 100 gr. queso 4 quesos
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada.
- Opcional: 200 gr. gambas frescas / Frutos secos



Preparación:

Ponemos una sartén al fuego con un chorrito de aceite cuando esté caliente añadimos la cebolla y los puerros cortados muy finos.

Por otro lado, picamos en trocitos finos los calabacines y agregamos a la sartén con los puerros y dejamos pochar unos 10 minutos; luego echamos las gambas o los frutos secos y dejamos que se hagan con la verdura.

Por otro lado batimos los huevos con la nata, el queso rallado, la sal y las especias, esto al gusto de cada uno.

Lo mezclamos bien y lo ponemos en un molde para horno y metemos al horno precalentado a 180 grados unos 45 minutos o hasta que esté bien cuajado el pastel. Una sugerencia de presentación es cortar un calabacín en láminas finitas y cubrir el pastel con estas láminas en los últimos 6 minutos de horneado.

Retiramos del horno y dejamos enfriar desmoldamos y servimos.