

# Pastel (estilo cake) de calabacín



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Añádele otros ingredientes para darle sabor: queso, bacon....

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 300 gr de harina bizcochona
- 4 Huevos
- Una cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- Hierbas Provenzales
- 250 gr. de calabacín
- 1/2 cucharadita de sal
- 75 ml. de suero de leche

## Preparación:

### Paso 1

Pochamos la cebolla y el ajo picados a fuego lento hasta que la cebolla esté blanda. Añadimos las hierbas provenzales al gusto y dejamos cocinar otro minuto más. Dejamos enfriar. Batimos los huevos con la sal y añadimos la harina, la leche, el calabacín rallado sin pelar y la cebolla pochada y batimos hasta que no queden grumos. Lo vertemos en un molde de silicona y al horno precalentado a 180°C 50 min. Dejar reposar antes de desmoldar. Se sirve con alguna salsa de pimientos, queso o tomate.

