

Pastel (estilo cake) de calabacín



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Flor Roja



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.

