Puding de Calabacín Relleno!!!

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 Calabacines medianos
- 4 huevos,
- 1 bote mediano de lache evaporada
- 3 quesitos
- Para el relleno:
- jamón york, queso en lonchas
- 3 huevos
- Mantequilla, aceite, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

Preparación: Lavar, pelar y trocear los calabacines, ponerlos en una olla a cocer con agua con sal y un poco de aceite, una media hora o hasta que estén tiernos. Escurririr y aplastar ligeramente con una cuchara para que suelte el exceso de agua. Reservar en el escurridor. 2 Mientras hacer 3 tortillas francesas y reservar.

Paso 2

Una vez que hayan soltado todo el agua los calabacines, ponerlos en un repiciente junto con los huevos, la leche evaporada y los quesitos y batir hasta que nos quede una crema fina, salpimentar si fuera necesario. Untar un molde con mantequilla y echar la mitad de la crema, poner una capa de lonchas de jamón york por la superficie, encima las de queso y por último las tortillas francesas.

Paso 3

Encima colocar la crema de calabacín sobrante y meter al horno unos 30 minutos a 180º o hasta que esté cuajado, poner una hoja de papel albal por la superficie si se vé que se dora demasiado. Servir frío o caliente

acompañado de salsa mayonesa.