

# Puding de Calabacín Relleno!!!



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** karmela



**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 leche 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. Escurrir 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 recipiente 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 180° o hasta que esté cuajado, poner una hoja de papel albal por la superficie si se ve que se dora demasiado. Servir frío o caliente

*acompañado de salsa mayonesa.*