

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Sarita Banco Ch



La cocina de la Pepa

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 calabacines,
- 2 cebollas de Fuentes,
- 200 gramos de jamón de york,
- 4 huevos,
- una tarrina de nata para cocinar,
- 2 cucharadas de tomate frito,
- aceite y sal.

Preparación:

Paso 1

Corta las cebollas y los calabacines a rodajas, sin piel, y fríelos a fuego muy lento. Es mucho mejor que se vaya pochando muy poco a poco (una hora). Escurre muy bien el aceite y coloca las verduras en un recipiente alto para que puedas batir sin que salpique. Añade el tomate frito y la nata. Bate los huevos e incorpóralos también. Ya está todo en el vaso para batir. Intenta que te quede cremoso. Unta con mantequilla y un poco de pan rallado un molde para el horno y vierte en él la crema. Llena la bandeja del horno de agua y deposita encima el molde con la crema de calabacín, para hacerlo al baño María. Lo dejas a 200 °C durante unos 40 minutos aproximadamente. Cuando veas que el pastel ha cuajado, retira del horno y déjalo que se enfríe un poco. Se toma templado. Este pastel puedes tomarlo así, aunque si quieres mejorar la presentación, puedes decorarlo un poco con salsa mayonesa. En mi caso, le he echado por encima unos taquitos de jamón y bastante queso rallado y lo he vuelto a introducir en el horno, esta vez para gratinar.