

Pastel de Zucchini



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-zucchini--2>

Preparación

Cortar el zucchini en láminas con la ayuda de una mandolina, y poner el horno a precalentar a 180°C. Tomar una bandeja y poner en la base un poco de aceite de oliva. A continuación, poner una capa de zucchini laminado, encima una capa de queso emmental y encima de éste una capa de jamón cocido. Seguir los mismos pasos hasta terminar con el zucchini, y termina la última capa también con el zucchini. Para darle un toque dorado, con la ayuda de una brocha pintar la última capa con un poco de aceite de oliva y ponerle un poco de pan rallado por encima para que una vez horneado el pastel quede crujiente. Hornear durante unos 20 minutos, hasta que vea que la parte de arriba está bien dorada y el pan rallado está crujiente. Disfrute! Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- 2 Zuchinis
- 8 rebanada/s Jamón Cocido
- 150 gramo/s Queso Emmental en fetas
- 1 poco Pan rallado
- 1 cucharada/s Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal