

Pastel de zucchini



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

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

Preparación

Cortar el zucchini en cubitos pequeños, junto con la cebolla. También cortar el jamón cocido en cubitos. Mezclarlo todo y reservar. En un bol batir los huevos con el aceite de oliva, una pizca de sal, pimienta y nuez moscada. Añadirle la harina y mezclar bien. Unir la mezcla de la harina con la del zucchini, añadirle el queso rallado y ponerlo sobre un molde previamente engrasado de unos 28cm. Hornear a 175°C durante 30-35 minutos.

Ingredientes

- 4 Huevos
- 350 gramo/s Zucchini
- 150 gramo/s Cebolla
- 60 cc. Aceite de oliva
- 160 gramo/s Harina
- 1 cucharadita/s Levadura instantánea
- 200 gramo/s Jamón Cocido cortado en tiras
- 100 gramo/s Queso rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada

Categorías

Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

