

Tarta de zucchini, panceta y queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-zucchini-panceta-y-queso>

Preparación

Precalentar el horno a 200° C (moderado).
Forrar una tartera previamente enmantecada con un disco de masa. Pintar el fondo con mostaza. Reservar. En un sartén mediano, saltear la panceta hasta que se haya dorado, por unos 3 minutos a fuego mediano. Agregar los zapallitos, bajar el fuego y cocinar por otros 10 minutos. Salpimentar a gusto. Batir los huevos en un bowl, el ciboulette, perejil y queso rallado. Agregar la panceta y zuchinis a la preparación anterior y mezclar bien. Verter la mezcla sobre la masa de tarta. Distribuir los cubos de queso brie y espolvorear con el resto de ciboulette picada. Llevar al horno por 30 minutos, o hasta que la masa esté bien doradita. Retirar y dejar enfriar 10 minutos antes de servir.



Ingredientes

- 4 Huevos batidos
- 500 grs. Zucchini cortados en rodajas
- 4 cucharadas de Cebollín picado
- 1 puñado Perejil picado
- 100 grs. Queso Parmesano rallado
- 1 Tapa para tarta
- 200 grs. Tocino - Panceta en cubos
- 200 grs. Queso Brie en cubos

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Plato Principal