Pastel de zucchini con jamón y queso



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Queso Parmesano: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva:
Huevos: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Pimienta:
Sal:
Jamón cocido: 4 Fetas
Pan de molde: 4 Rodajas
Cebolla: 1 Unidad
Crema de leche: 100 Ml.
Tomate: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Queso: 4 Fetas
Tomate Maduro: 1 Unidad
Albahaca:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200ºC.

Para comenzar

- Picar el **zucchini** y la *cebolla* y freír en una sartén con un poco de aceite
- A continuación, batir los huevos con la *crema*, sal y pimienta.

Aparte, en una fuente apta para el horno y previamente engrasada, alternar capas

- Una de pan, otra de **jamón**, otra de queso, otra de verduras y repetir
- Cubrir con la mezcla de *crema* de leche y *huevo*, parmesano fresco y *albahaca* picada.
- Hornear a 180ºC durante 15 minutos.
- Cortar un *tomate* como *acompañamiento* y colocarlo en un bol
- *Aderezar* con un poco de *ajo* picado, sal y un chorro de aceite.
- Sacar del horno y servir.

Consulta la receta original en