

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 200°C.

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 180°C 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.

