Tarta de Calabacines, Panceta y Cebolla

Ingredientes

Beicon ahumado: 1 Paquete
Cebolla amarilla: 1 unidad
Nata: 150 miliitros
Sal y Pimienta: c/n
Calabacín: 1 unidad
Lámina de masa de pizza: 1 unidad
Queso Gouda: 1 Parte
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180º.
- En una sartén con aceite pochar la **cebolla** picada y el beicon también picado.
- Cortar el *calabacín* en rodajas y *saltear* en una sartén con aceite.
- *Sazonar* e incorporar a la sartén con la *cebolla*.
- Estirar la masa de pizza sobre una bandeja de horno y colocar encima el sofrito.
- Salpimentar, regar con un chorrito de *nata* y espolvorear con el queso gouda rallado.
- Horneamos 10 minutos a 180 ºC.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-calabacines-beicon-y-cebolla