

# Tarta de Calabacines, Panceta y Cebolla



## Ingredientes

**Beicon ahumado:** 1 Paquete

**Cebolla amarilla:** 1 unidad

**Nata:** 150 mililitros

**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 180°.
- 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 °C.
- Servimos.

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