

Receta de Pastel de Calabacín con Jamón y Queso Azul

21 Nov 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Calabacín con Jamón y Queso Azul** , es fácil de preparar y seguro que os gustará y así aprovecháis para tomar algo de verdura.

Ingredientes

- Huevos (cuatro)
- Cebolleta (una)
- Calabacín tierno (uno mediano)
- Jamón de york en taquitos (sobre 300grs)
- Queso Roquefort (un trozo al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner el horno a precalentar a 180º
2. En un bol poner los huevos y la cebolleta picada a vuestro gusto, remover para que se mezcle
3. Lavar y trocear el calabacín en rodajas no muy gruesas, mejor sin pelar y volcarlo en el bol, remover un poco
4. Trocear el jamón york en taquitos no muy gruesos y añadir también al bol
5. Desmenuzar el queso de Roquefort sobre toda la mezcla
6. Ponerlo en un molde apto para horno y meterlo con el horno precalentado a 180º, mantener entre 12/15 minutos horneándose
7. Sacar y servir caliente y....buen provecho!!!