PASTEL DE CALABACÍN

INGREDIENTES

- 2 calabacines medianos o 3 pequeños
- 10 tomates cherrys
- 1/2 cebolla
- 3 huevos
- 2 cucharadas de nata (puede ser de soja o avena)
- Parmesano en polvo
- Una cucharadita de harina
- Sal

ELABORACIÓN

Cortamos el calabacín en rodajas finas y la cebolla.
En una sartén con un poco de aceite, añadimos la cebolla y el calabacín y los cherrys, hasta que se doren, y retiramos del fuego.
Aparte batimos los huevos, con la nata, el parmesano, la cucharadita de harina (puede ser integral) y la sal.

Mezclamos el calabacín y la cebolla con la mezcla de huevo y nata.
Ponemos en un molde, apto para horno.
Metemos en el horno unos 35min a 210ºC.

¡¡Y listo para comer!!