

Pastel gratinado de calabacín con atún

- [Enlace](#)

Ingredientes

- 2 calabacines.
- 3 latas de atún en aceite de oliva.
- 1 cebolla.
- 3 huevos.
- 200 ml de nata.
- 150 gr de queso rallado.
- Sal.
- Pimienta negra molida.
- Perejil fresco.
- 2 cucharadas de pan rallado.

Elaboración

1. Preparar los calabacines.
 1. Lava y corta los calabacines en rodajas finas.
 2. Salpiméntalos y saltéalos en una sartén con un poco de aceite hasta que estén tiernos pero firmes.
 3. Reserva hasta nuevo aviso.
2. Mientras,
 1. Haz el sofrito de cebolla, pela y pica la cebolla finamente.
 2. Sofríela a fuego medio con un chorrito de aceite hasta que se vuelva transparente y suave.
3. Pasamos al relleno de atún.
 1. Escurre el atún y desmenúzalo.
 2. En un bol, bate los huevos con la nata, añade sal y pimienta al gusto.
 3. Incorpora la cebolla pochada y el atún, mezclando bien.
4. Es hora de montar el pastel.
 1. Antes de nada, precalienta el horno a 200 °C.
 2. Unta una fuente de horno con aceite y espolvorea pan rallado.
 3. Coloca una capa de calabacín, seguida de la mezcla de atún y huevo, y espolvorea queso rallado.
 4. Repite las capas, terminando con calabacín y queso.
5. Horno
 1. Hornea durante 25 minutos.
 2. Luego, gratina por 5-10 minutos más hasta que el queso esté dorado y burbujeante.
6. Al sacar del horno, puedes espolvorear perejil fresco picado para darle un toque de color y frescura antes de servir.

Observaciones

From:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:
https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:calabacin_pastel?rev=1780654402

Last update: **2026/06/05 12:13**

