

Budín calabacines (Microondas)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	Aceite oliva — para el molde
2	Calabacines — sin pelar y en trozos grandes
3	Huevos
3 rebanada/s	Pan de molde — sin corteza, remojadas en leche y exprimidas
	Pan — rallado para el molde
	Pimienta negra
5	Quesitos — en porciones
	Sal

ELABORACIÓN

- Cocer los calabacines. Escurrir bien, apretando.
- Mezclar los quesitos, los huevos, las rebanadas pan, y salpimentar.
- Verter en molde (aceitado + pan rallado)
- Meter al microondas 12 min a 600W
- Desmoldar.
- Regar con tapenade (aceite con aceitunas negras trituradas)

Nota:

Se me olvidó poner que la mezcla de huevos y demás la trituro con la minipimer, luego le añado los calabacines y entonces vuelvo a triturarla pero dejándola que se vean trocitos de calabacín.