

Calabacines gratinados

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Maktub · Autor: Maktub

INGREDIENTES

0	
2	Calabacines — pequeños
	Sal
	Pimienta negra
	Aceite oliva
4 hoja/s	Albahaca
40 gr	Queso cabra — curado
1	Cebolletas
Crumble	
50 gr	Harina soja
50 gr	Mantequilla — salada
30 gr	Pan — rallado
20 gr	Queso parmesano — fresco rallado

ELABORACIÓN

Para el Crumble Mezclar la harina, la mantequilla y el pan rallado hasta que quede una masa arenosa.

Rallar 2 calabacines pequeños sin pelar, y picar la cebolla.

En una sartén poner unas cucharadas de aceite, pochar la cebolla y el calabacín hasta que estén tiernos.

Ecurrir y colocar en una fuente que pueda ir a horno.

Añadir el queso de cabra en trocitos pequeños y picar las hojas de albahaca y mezclar bien. Salpimentar.

Colocar encima el crumble y sobre él, el queso parmesano rallado. Gratinar hasta que esté dorado.