

Budín de calabacín

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0
4 Calabacines - medianos
Orégano - seco
Albahaca
Aceite oliva
Sal
3 dientes Ajos
2 Cebollas
250 gr Ternera - picada
1 Pan - barra casero(puesta en remojo)
2 Huevos
6 Patata - fritas en cubos, (para acompañar)

ELABORACIÓN

por Cristina Osses Poblete

Se pelan y trocean los calabacines, se ponen a cocer en una cacerola, tapados en agua con sal. Se fríe la cebolla con la carne picada, los ajos, el orégano y la albahaca.

Una vez cocido todo, se junta con los calabacines escurridos, la barra de pan remojada, los huevos, se pone a la lumbre por unos 5-10 minutos, fuego mediano.

Se sirva acompañado por las patatas fritas cortadas en tiras.