

Calabacín gratinado

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

INGREDIENTES

0

1 gr Calabacines - blanco grande

10 gr Jamón serrano - (muy finas)

10 gr Queso - para fundir

150 gr Queso - manchego curado para rallar

2 gr Cebollas

1 gr Tomate - pelado troceado

ELABORACIÓN

Por M^a Angeles Rivas

Se coge el calabacín y se corta en lonchas finas, se corta igualmente la cebolla en lonchas finas.

Se pone una base de calabacín en una fuente para el horno, encima de cada rodaja de calabacín se dispone: el tomate, la cebolla fina, una loncha de jamón (si es muy grande pondremos media), una loncha de queso, cebolla y el se cierra con otra rodaja de calabacín, encima se les ralla un poquito del queso manchego curado y si queremos le podemos poner un poco de orégano.

Se mete en el horno a fuego no muy fuerte, y en 10 min. Se saca y listo para servir, tantas rodajas como cada comensal pueda comer.

Se puede hacer la misma receta sustituyendo el calabacín por berenjena.