

Calabacines gratinados

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

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.