pastel de calabacin, tomate y queso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

receta sana y muy practica para el veranito, que los calabacines y tomates estan en su mejor epoca :)

Ingredientes para 4 personas :

- 2 calabacines pequeños
- 2 tomates grandes
- 9 tranchetes
- 50 gramos de queso emmental rallado
- sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

se pelan los calabacines y se cortan en rodajas finas como de medio centimetro, para que se hagan un poco y no queden crudas después, yo las meto como 5-10 minutos en el microondas así tal cual en un plato o tupper.

Paso 2

Con el tomate también se lava y se corta bien en rodajitas y reservar.

Paso 3

ya empezamos a colocarlo todo en un recipiente que sea hondo y colocamos primero una capa de calabacín que ya esté algo hecho del microondas, luego una capa de tomate echamos sal y pimienta tras la capa de tomate y luego los tranchetes (o otro tipo de queso eso a elección de cada uno). volvemos a repetir por capas calabacín, tomate, salpimentar y queso y para acabar un poquito de queso rallado. se mete en el microondas como 10-15 minutos y luego a comer o esperar a que esté frío para comerlo depende de quién lo coma, a mí me gusta de ambas maneras