

INGREDIENTES

- De 700 a 750 g de calabacín
- 2 huevos xl
- 100 g de leche
- 50 gr. de queso rallado de sabor suave
- 70 g de harina
- 20 g de aceite de oliva
- 1/2 sobre de levadura royal
- 1 pellizco de hebras de azafrán
- sal
- 30 g de queso parmesano recién rallado



ELABORACIÓN

Tostar el azafrán un poco, cuidado no se os quemé, lo hice en el microondas 2 o 3 segundos, picar en el mortero y poner en infusión con la leche tibia un ratito.

Lavar los calabacines y secar, no hace falta pelarlos. Cortar a láminas finas los calabacines, yo utilicé la mandolina pero para mi gusto corté las láminas demasiado finas.

En un bol batir los huevos, muy batidos hasta que blanqueen, añadir ahora el aceite y la leche con el azafrán, continuar batiendo, añadir la sal y el queso rallado suave, mezclar bien y tamizar la harina y la levadura para que no tenga grumos.

Añadir ahora a este batido todo el calabacín, poco a poco y mezclar bien.

Untar un molde con aceite de oliva y espolvorear un poco de harina, utilice un molde de cristal cuadrado tam. 20x20, poner la mezcla en el molde y espolvorear el queso parmesano por encima.

Hornear a 180°-200° unos 40 minutos que lo veas dorado. Dejar enfriar antes de cortar, os aconsejo hacerlo de un día para otro. En el momento de servir una vez cortado a trocitos, calentar un poco en el microondas.

Nota: es un pastel para comer tibio, si no lo queréis hacer con azafrán ponerle un toque de pimienta y nuez moscada y el queso de dentro mas fuerte incluso te diría un queso azul dentro y uno suave por encima. Eso ya va a gustos.

Maria Dolores