

## **PASTEL DE CALABACÍN de SIRO Darino**

**EMISIÓN: 28 DE DICIEMBRE**

### **INGREDIENTE:**

2 CEBOLLAS

3 CALABACINES

300 GM DE JAMÓN DE PAVO

300 QUESO LONCHAS

4 HUEVOS

UN CHORRO DE ACEITE DE OLIVA

SAL Y AZÚCAR AL GUSTO

### **ELABORACIÓN:**

-SE CORTA LA CEBOLLA FINITA

-SE REHOGA EN ACEITE

-SE LE AÑADE DOS CUCHARADITAS DE AZUCAR HASTA QUE  
POCHE LAS CEBOLLAS

-SE CORTAN LOS CALABACINES EN RODAJAS FINAS

-EN FUENTE DE CRISTAL SE PONE UNA CAPA DE CEBOLLA  
POCHAS, UNA CAPA DE CALABACIN, UNA CAPA DE JAMÓN, Y  
UNA CAPA DE QUESO. SE REPITE EL MISMO PROCESO (OTRA  
CAPA DE TODO)

-SE BATEN LOS CUATRO HUEVOS Y SE PONE POR ENCIMA  
DE LAS CAPAS EN LA FUENTE

-SE METE EN EL HORNO A 150 GRADOS

½ HORA

-SE SACA Y SE EMPLATA

*el gusto es mío*