

Calabacín con queso

Ingredientes:

- 50 g de mantequilla sin sal
- 6 calabacines cortados en rodajas
- sal y pimienta
- 2 cucharadas de estragón fresco picado o de una mezcla de hierbabuena, estragón y perejil
- 200 g de queso gruyere o parmesano rallado
- 125 ml de leche
- 125 ml de nata espesa
- 2 huevos
- nuez moscada recién rallada

Preparación:

Derrita la mantequilla en una cazuela grande a fuego medio-fuerte y fría las rodajas de calabacín de 4 a 6 minutos, dándoles la vuelta para que se doren por los dos lados. Déjelas reposar sobre papel absorbente. Salpimiéntelas al gusto.

Unte la base de una fuente para el horno con mantequilla y extienda la mitad de las rodajas de calabacín. Esparza la mitad de las hierbas y 50 g de queso. Distribuya otra vez, en capas, rodajas de calabacín, hierbas y queso.

Bata los huevos con la leche y la nata. Sazónelo con nuez moscada, sal y pimienta al gusto. Viértalo en la fuente y esparza por encima el queso restante.

Cuézalo en el horno precalentado a 180 °C de 35 a 45 minutos o hasta que la crema haya cuajado en el centro y el queso esté dorado. Saque la fuente del horno y déjelo reposar 5 minutos antes de servirlo.