

# Pastelitos de calabacín y parmesano

## Ingredientes

- 50 g de queso parmesano troceado
- 100 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 25 ml de aceite
- 150 g de calabacín
- ½ cucharadita de sal
- 50 ml de leche
- 50 g de harina de trigo
- 1 huevos
- quesitos de porción



## Preparación

1. Precalentamos el horno a 200°.
2. Introducimos el queso troceado en el vaso y lo rallamos a golpe de turbo. Sacamos y reservamos.
3. Sin necesidad de lavar el vaso, ponemos la cebolla troceada, la sal, el ajo y el aceite. Troceamos durante 5 segundos a velocidad 5.
4. Rehogamos durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sin cubilete.
5. Añadimos el calabacín cortado a grandes trozos. Troceamos durante 5 segundos a velocidad 5.
6. Incorporamos el queso rallado, la leche, la harina y el huevo. Mezclamos durante 10 segundos a velocidad 7.
7. Engrasamos 8 moldes individuales (pueden servir los de flan, los de coulant o los ceramicos individuales) con un poco de aceite.
8. Vertemos la mezcla hasta la mitad de cada molde. Ponemos medio quesito en cada uno. Rellenamos el resto del molde.
9. Introducimos en el horno precalentado, con calor arriba y abajo, sobre rejilla a media altura. Horneamos durante 30 minutos a 200°.
10. Sacamos del horno, dejamos que se enfríen un poco, desmoldamos y servimos.

**Tiempo:** 35 minutos