

# Pastelitos de calabacín y parmesano

## INGREDIENTES:

Tiempo: 35 minutos

- 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°C.**
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 seg/vel 5**.
4. Rehogamos durante 5 min/Varoma/vel 1 (sin cubilete).
5. Añadimos el calabacín cortado en trozos grandes. Troceamos **5 seg/vel 5**.
6. Incorporamos el queso rallado, la leche, la harina y el huevo. Mezclamos durante **10 seg/vel 7**.
7. Engrasamos 8 moldes individuales (*pueden servir los de flan, los de coulant o los cerámicos individuales*) con un poco de aceite.
8. Vertemos la mezcla hasta la mitad de cada molde. Ponemos medio quesito en cada uno y rellenamos el resto del molde.
9. Introducimos en el horno precalentado, con calor arriba y abajo, sobre la rejilla a media altura. **Horneamos durante 30 minutos a 200°C.**
10. Sacamos del horno, dejamos que se enfríen un poco, desmoldamos y servimos.

