



INGREDIENTES:

- 600 gramos de calabacín limpio y a trozos
- 200 gramos de cebolla en cuartos (si le ponemos cebolletas, queda más suave)
- 70 gramos de aceite de oliva
- 250 gramos de gambas peladas
- 5 huevos
- 100 gramos de nata líquida para cocinar
- una pizca de sal

- un poquito de pimienta negra en polvo
- 50 ó 60 gramos de piñones o almendra laminada (opcional)
- un molde para horno rectangular, alto (de los de pudding, por ejemplo)

ELABORACION:

1. Introducir el calabacín a trozos, en el vaso de Thermomix y **trocear 4 segundos a velocidad 4.** Sacar y reservar.
2. Sin lavar el vaso, añadir la cebolla o cebolletas a trozos, añadir el aceite y **trocear 4 segundos a velocidad 4,** bajar los restos de la tapa y de las paredes con ayuda de la espátula.
3. **Poner la mariposa en las cuchillas,** añadir el calabacín y **programar 20 minutos a temperatura varoma y velocidad 1.**
4. **Quitar la mariposa de las cuchillas** e incorporar las gambas peladas, los huevos, la nata, la sal y la pimienta y **mezclar 10 segundos a velocidad 3.**
5. Precalentar el horno 10 minutos antes con calor arriba y abajo a 190 grados.
6. Engrasar ligeramente con mantequilla el molde, y verter en el la mezcla.

7. Hornear 30 minutos aproximadamente (el tiempo como siempre va a depender de la potencia de nuestro horno) comprobar que esta cuajado, metiendo un palillo o la punta de un cuchillo (no ha de salir muy mojado) dejar que se dore y si no dejar que lo haga un par de minutos más.

8. Sacar y cuando se haya enfriado, desmoldar.

9. Girar el pastel sobre una bandeja de horno, y rociar por encima con piñones o almendra laminada, y volver a hornear, con la función de gratinar unos 5 ó 6 minutos 200 grados.

10. Sacar y lo podemos comer tanto caliente como frío.

Sugerencia:

Está muy rico acompañado de una salsa de queso de roquefort, o de queso azul, una salsita rosa, una lactonesa, o salsa de pimienta blanca. A gustos.

La imagen de momento hasta poner la mía es de Elena Pilar.