

# Pionono de calabacín

Pionono de calabacín, es un pastel salado hecho con huevo y calabacín el que luego podremos rellenar de lo que más nos guste.

## ingredientes

- 1 Calabacín mediano
- 5 Huevos
- Queso batido
- Jamón York
- Pimienta
- Sal

## elaboración Pionono de Calabacín

Esta receta la vi en un video de cocina de la Europa del este, no se si es típico allí o fue coincidencia.

Cortamos las dos puntas del calabacín las pelamos y las rallamos con un rallador de paso medio, aproximadamente la mitad del calabacín.

En un bol ponemos los 5 huevos, los batimos y les añadimos el calabacín rallado, sal y un poco de pimienta, batimos todo el conjunto.

Cortamos rodajas lo mas finas posibles del resto del calabacín que reservamos.

En la bandeja del horno pondremos un papel de hornear, que cubra totalmente la bandeja, sobre este el batido de huevo y calabacín rallado y como decoración distribuimos las rodajas que habíamos reservado.

Metemos la bandeja en el horno precalentado a 180º durante

aproximadamente 30 minutos, veremos que está cuando el huevo esté cuajado.

Lo sacamos y dejamos que enfríe.

Pondremos otro papel de horno sobre nuestro preparado de calabacín para poder darle la vuelta con facilidad.

Ahora tendremos abajo las rodajas de calabacín y la parte que tiene solo el huevo arriba, esto nos permitirá ir poniendo el relleno, una capa de queso batido y una capa de lonchas de jamón york.

Es la hora de comenzar a enrollar, con la ayuda del papel de hornear iremos envolviendo, poco a poco hasta tener nuestro rollo, lo dejamos envuelto y lo metemos en la nevera mínimo 1 hora.

Pasado el tiempo se saca, se pasa a una fuente y ya tenemos nuestro pionono de calabacín.

Este es un rellenos de dieta pero si os gustan los sabores mas fuerte podéis rellenarlo de lo que más os guste.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.