

Pastel de berenjenas y calabacines

INGREDIENTES para 6 personas

- 1 berenjena grande o 2 pequeñas
 - Un calabacín grande o 2 pequeños
 - 2 tomates medianos rojos y firmes
 - 150 gr de jamón cocido cortado en daditos pequeños
 - 150 gr de queso rallado al gusto que funda bien
 - 5 huevos
 - 200 ml de nata líquida (crema de leche)
 - Sal, pimienta y aceite de oliva
-

ELABORACIÓN

Lavamos bien las verduras y pelamos los tomates. Cortamos en rodajas muy finas los tomates y en rodajas como de medio centímetro los calabacines y berenjenas. Las berenjenas las espolvoreamos con sal y las dejamos 'sudar' 20 minutos en un colador.

Sazonamos ligeramente los calabacines y los vamos pasando mientras tanto por la plancha un minuto por cada lado para que enternezcan y doren un poquito. Cuando hayan soltado líquido hacemos lo mismo con las berenjenas.

Batimos los huevos salpimentados con la nata.

Vamos montando el pastel en una fuente honda de horno. Ponemos primero berenjenas, tomate y calabacines, y vamos intercalando a nuestro gusto el queso rallado con los taquitos de jamón, un poco al poner cada capa. A mitad del proceso rociamos con batido de huevos regando por igual por todos lados.

Terminamos con calabacín y berenjena, terminamos con el batido de huevos y espolvoreamos con queso rallado.

Horneamos a 190° unos 20 minutos o algo más en la parte media del horno y con calor arriba y abajo, hasta que vemos que ha dorado la superficie y el batido de huevos ha cuajado sin perder jugosidad. Servimos caliente después de 5 minutos de reposo.
