

Crumble de calabacín

Ingredientes

6 calabacines
1 cebolla dulce
200 g de harina
100 gramos de margarina
200 g de parmesano en polvo
Sal, pimienta, aceite de oliva

Preparación

1. Pelar los calabacines y cortarlos en trozos, cortar la cebolla en rodajas.
2. Dorar la cebolla y el calabacín con aceite de oliva en una sartén a fuego lento, hasta que estén cocidos. Sal y pimienta.
3. En el bol Kenwood mezcla la harina, el parmesano y la margarina cortada en trozos con la "K": deberás obtener una sémola gruesa.
4. Coloca los calabacines en un molde apto para horno, luego vierte encima la masa desmenuzada distribuyéndola bien por toda la superficie.
5. Hornear durante 25 minutos en el horno a 180°C.

Variante

Puedes sustituir los calabacines por pimientos, también cocidos en una sartén, y añadir trozos de queso de cabra al molde antes de añadir la masa crumble.