



EMPANADA DE FETA Y CALABACÍN

Ingredientes

Por 1 pastel

1 masa de empanada

1 cebolla rallada

4 calabacines: 1kg

1 puñado de hojas de menta

3 huevos

10cl de crema líquida

200gr de queso feta troceado

Pasos

- 1.** Cocinar las cebollas en la sartén hasta que queden transparentes.
- 2.** Añadir los calabacines y luego la menta troceada y el ajo. Especiar y hervir a fuego lento durante 15 minutos removiendo de manera ocasional.
- 3.** En cuenco bate los tres huevos junto a la crema y añade alrededor de 2/3 del feta en trozos pequeños.
- 4.** Poner la masa de empanada en el molde, añadir los calabacines, verter el líquido de la preparación y finalmente echar el resto del feta troceado por encima.
- 5.** Cocinar durante 40 minutos a 180°C en un horno precalentado.