

Pastel de zarangollos



Ingredientes

Los zarangollos son un sofrito de calabacín y cebolla. Los venden en supermercados ya preparado, como los botes de pisto o tomate



Para la receta se utilizarán 2 latas de zarangollos, 3 huevos, una lata de atún natural (escurrir el agüilla), una pizca de pimienta negra y otra de nuez moscada, mayonesa para decorar.

Preparación

Ponemos en el recipiente de la batidora todo: los 3 huevos, las 2 latas de zarangollos, el atún escurrido, pimienta negra y nuez moscada. Batirlo todo junto.

Untamos de aceite el interior de un "tupper" (se puede poner pan rallado, aunque yo no lo suelo hacer).

Verter el contenido del vaso de la batidora y ponerlo al microondas durante 7 minutos a máxima potencia. El contenido crecerá un poco, como cualquier pastel.

Dejar enfriar y desmoldar. Servir frío decorado con mayonesa.