

# **RESTAURANTE BAKARTXO**

## **PUDÍN DE CALABACÍN**

- Setecientos cincuenta gr. de calabacines pequeños.
- Cien grs. de margarina / mantequilla.
- Cuatro huevos.
- Cien grs. de queso Parmesano rallado.
- Cuarto litro de salsa bechamel.
- Un vaso de puré de tomate natural, hecho cociendo los tomates con agua, escurriéndolos y pasándolos por la batidora.
- Un vaso de crema de leche fresca.
- Sal y pimientas recién molidas.

Pelar y cortar los calabacines en juliana. Ponerlos en un bowl a capas, salando cada una de ellas, esperar treinta minutos, transcurrido este tiempo, escurrir el agua que hayan soltado.

Saltear los calabacines con margarina / mantequilla hasta que estén tiernos, pasarlos por la batidora o no, al gusto.

Mientras tanto hacer la bechamel (dos cucharadas de harina tostada con margarina / mantequilla y leche caliente), añadir las yemas de huevo cuando esté aun caliente, remover para que no se cuajen. Echar los calabacines y salpimentar. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y juntarla con los calabacines mezclando de abajo hacia arriba para que las claras no se bajen.

Engrasar un molde rectangular con margarina / mantequilla y verter la preparación. Cocer al baño María durante 30 minutos en el horno a temperatura media.

Sacar el pudín a una fuente refractaria, mezclar el tomate con la crema de leche y cubrir el pudín con esta preparación. Poner el queso por encima y meter de nuevo al horno veinte minutos más.