

# Panadera de calabacín con queso

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 25 '
- 4

## Modo express

1. Lave los calabacines, corte sus extremos y pele las cebollas antes de introducirlo todo en el Mixer, preparado con el disco 3, cara para cortar / laminar, y la tapa cerrada.
2. Encienda el Mixer a velocidad 1/4 y haga rodajas con los calabacines. Apague su Mixer y retírelos aparte. Vuelva a colocar la tapa, encienda el Mixer de nuevo y corte la cebolla. Apague la máquina y retire en otro recipiente.

3. Cambie el disco de laminar por el disco 1, cara para cortar, coloque la tapa y póngalo en marcha. Ralle el queso.
4. Ponga un poco de aceite en el fondo de la cubeta de su Chef Plus Induction Pro y coloque una capa uniforme de rodajas de calabacín, continúe con un poco de cebolla y aliñe con una pizca de comino, aceite, sal y pimienta.
5. Vuelva a colocar otra capa de calabacín, cebolla y aliño, y repita hasta acabar con los ingredientes. Reparta entonces todo el queso rallado por encima y cierre la tapa.
6. Programe el menú Presión 22 minutos a 110 °C.