



# Calabacines gratinados con atún y bechamel

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

La flor del calabacín es comestible y resulta muy sabrosa si se prepara rellena de queso y en tempura.

## Modo express

1. Lave, pele y corte los calabacines en rodajas de medio centímetro. Salpimiente y mézclelos en un bol con el aceite.
2. Espolvoree el fondo de la cubeta con el queso rallado y cúbralo con una capa de bechamel. Encima superponga tres capas: una de calabacín, otra de tomate y otra de calabacín. Distribuya el atún por encima y disponga otra capa de calabacín antes de cubrir con más bechamel.

3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 169º durante 25 minutos. Cuando falten 15 minutos, abra la tapa y déjela así hasta el fin de la cocción. Luego espere a que se enfríe el pastel.
4. Para desmoldar, coloque un plato o una cazuelita de barro hacia abajo en la cubeta. Despegue los bordes del pastel con una espátula y voltee como si se tratase de una tortilla de patatas.