

## ZUCCHINI AL HORNO CON JAMÓN Y MOZZARELLA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Ideal para 2 personas

### Ingredientes:

- 2 zucchinis (calabacines)
- Jamón de tu preferencia
- $\frac{3}{4}$  taza de mozzarella fresco, en rodajas o rallado
- Aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharadas de queso parmesano o más según el gusto
- Hierbas italianas, opcional



### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F ( 205 C) y preparar un molde para hornear pan forrado con papel pergamino.
2. Cortar los zucchinis a lo largo, en lascas muy finas, con una mandolina o cualquier cortador que tengas.
3. Colocar en el molde, lascas de zucchini para crear la primera capa, luego añadir jamón y queso mozzarella, repetir esto hasta acabar el zucchini. Reservar un poco de mozzarella para colocarlo al final.
4. En la capa final de zucchini, agregar el mozzarella que dejaste reservado y el queso parmesano.
5. Verter un chorro de aceite de oliva y esparcir las especias. Hornear por 30 minutos o hasta que el queso de encima esté dorado. Retirar del horno, cortar, disfrutar caliente y ser feliz!

### Notas:

\*Es mejor utilizar queso mozzarella rallado o alguno que no tenga tanta humedad, para evitar que despendrenda mucho líquido.

\*Si después de sacar el molde del horno, el zucchini tiene mucho líquido, no te preocupes, solamente sacarlo del molde y ponerlo en un papel o plato para servir y listo.