

Budín de calabacines y Agaricus macrosporus.



Ingredientes:

- 600 gr. de calabacines, 250 gr. de *Agaricus* (champiñones), 2 cebollas, 3 lonchas de tocino magro, 50 gr. de queso de oveja, 50 gr. de queso Gruyere, 4 huevos, nata líquida, tomillo, perejil, aceite, mantequilla y sal.

Elaboración:

- Se hierven los calabacines en agua con sal. Se escurren y se aplastan sin tritararlos del todo. Se rehoga el tocino cortado en trozos en un poco de aceite y mantequilla. Cuando esté dorado se retira y en la misma grasa se fríen los champiñones en láminas y una ramita de perejil picado. Se retira también. Se añade un poco más de mantequilla y se fríe a fuego muy suave las cebollas, cortadas muy finas.
- Cuando la cebolla esté tierna se mezcla con los champiñones, el tocino, los calabacines, los 2 quesos rallados, los huevos batidos y la nata. Se sazona con sal y un poco de tomillo. Se vierte esta preparación en una flanera untada con mantequilla y se cuece en el horno, al baño María hasta que el budín esté cuajado. Se desmolda tibio.