

Tarta de Zapallitos



- 1/2 kg de zapallitos
- 1/2 lata de choclo
- 60g de queso rallado
- 1 puñado de arroz
- 4 huevos
- Condimentos a gusto

1. Cortas los zapallitos como mas te guste, agregas el choclo, el queso, los huevos, el arroz (este no te puede faltar, porque necesitamos que absorba los líquidos del zapallito).
2. Condimentas a gusto e integras todo.
3. En la flip vas a poner la masa de tarta, rellenas, y llevas a cocinar a fuego corona por 40min aprox. Das vuelta si quieres, sino ya desmomas y te queda una super tarta llena de nutrientes, con todo super cocinado y exquisito