

Pastel de verano



- **Porciones**
👤 8 Personas
- **Costo €**
💵 Medio
- **Tiempo de preparación**
🕒 90 Minutos
- **Dificultad**
📖 Normal

Ingredientes para preparar Pastel de verano

- 1 ají morrón rojo cortado en cuartos sin semilla
- 1 ají morrón amarillo cortado en cuartos sin semilla
- 2 zucchini cortados en tajadas a lo largo
- 8 **Cebollín** cortados en rodajitas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 225 g de panceta ahumada, cortada en fetas
- 450 g salchicha parrillera
- 2 cucharadas de albahaca picada
- 225 g queso fontina
- sal y pimienta recién molida
- 350 g de harina
- 75 g de manteca
- 1 huevo para pintar

Cómo se prepara Pastel de verano

Hervir las salchichas y pincharla para que elimine toda la grasa. dejarla enfriar y sacarle la piel. Dorar las fetas de panceta y reservarla. Hornear los morrones en una asadera chica a fuego fuerte.

Retirarlos cuando tengan la piel dorada y sacársela. En otra asadera, al mismo tiempo, hornear los zucchini con las cebollas rociadas con el aceite y condimentados con sal y pimienta. Darlos vuelta una vez y retirarlos cuando estén dorados. Condimentar la harina con sal y pimienta y colocarla en un bowl.

Medir 175 cc de agua y calentarla con la manteca hasta que ésta se derrita. Verterla en el centro de la harina y formar la masa con un tenedor, amasarla muy poco, envolverla en plástico y dejarla descansar 10 minutos. Estirar 3/4 de la masa con un palo de amasar y forrar una tartera de 20 o 22 cm de diámetro, dejando que sobresalga un poco de la masa por los bordes. Cubrir la base con las salchichas. Luego colocar los morrones, la albahaca picada, el queso cortado en fetas, los zucchini y los **Cebollines** y terminar con la panceta. Estirar el resto de la masa y cortar tiras de 1.5 cm de ancho.

Pintar con huevo el borde de masa de la tartera, disponer en forma de enrejado las tiras de masa, dar vuelta el borde y hacer un repulgue.

Pintar todo con huevo batido y llevar a horno de mediano a fuerte durante 60 a 75 minutos, hasta que quede dorado, dejar enfriar 15 minutos, desmoldar y continuar enfriando fuera del molde.