

# PASTEL DE CALABAZA Y PARMESANO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** Inmaculada Gonz



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Pastel de calabaza con parmesano y base crujiente

## Ingredientes para 6 personas :

- 240 GR. de HARINA ESPELTA
- 100 GR. de MANTEQUILLA
- 1 YEMA HUEVO
- 5 CUCHARADAS de AGUA FRIA
- 900 GR. de CALABAZA
- 1 CEBOLLA
- SAL
- PIMIENTA NEGRA
- NUEZ MOSCADA
- 250 ML de NATA
- 2 HUEVOS
- 50 GR. de QUESO PARMESANO
- SEMILLAS SESAMO
- ACEITE OLIVA
- PEREJIL

## Preparación:

### Paso 1

Para la masa: 240 gr. harina de espelta 100 gr. mantequilla 1 yema de huevo Sal 6 cucharadas de agua fría Ponemos en la cubeta de la panificadora el agua, la yema de huevo batida, la sal, la mantequilla y la harina, y ponemos el programa amasado, durante 5 minutos, si veis que la masa necesita algo más de agua, podéis añadirle cucharada por cucharada. Cuando esté la masa consistente, sacamos de la panificadora, hacemos una bola, y dejamos reposar una hora en el frigorífico. Para el relleno: 800 gr. de calabaza en trozos 1 cebolla Sal Pimienta negra Nuez moscada en polvo 200 ml nata ligera 2 huevos 50 gr. queso parmesano rallado Perejil Semillas de sésamo Ajonjolí Aceite de oliva Ponemos la calabaza, la cebolla y la sal en una fuente de horno, bañamos con aceite de oliva, y horneamos durante unos 40 minutos a 190° con turbo. Cuando estén las verduras frías, mezclamos con la batidora el resto de ingredientes, formando una crema. Cubrimos el molde, con la masa extendida, echamos la crema encima, y horneamos a 180° durante 40 minutos. Decoramos con el

*perejil y las semillas de sésamo.*