PASTEL DE CALABAZA Y PARMESANO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ



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 fria 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 mas de agua, podeís añadirle cucharada por cucharada. Cuando esté la masa consistente, sacamos de la panificadora, hacemos una bola, y dejamos reposar una hora en el frigorifico. 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 Ajonjoli Aceite de oliva Ponemos la calaba, la cebolla y la sal en una fuente de horno, bañamos con aceite de oliva, y horneamos durante unos 40 minutos a 190º con turbo. Cuando esten las verduras frias, 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 180º durante 40 minutos. Decoramos con el

perejil y las semillas de sésamo.