Empanada de setas y calabaza

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 400 g. de Calabaza (pulpa)
- 1 Cebolla picada
- 200 g. de Setas Shiitake
- 250 g. de Queso Mascarpone
- 1 cucharada de Queso Parmesano rallado
- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- 1/2 cucharada de Romero picado
- 1 cucharada de Salvia picada
- 1/2 cucharada de Tomillo picado
- 2 cucharadas de Perejil picado
- 500 g. de Masa de hojaldre
- 1 Huevo
- Sal

Preparación:

Paso 1

Poner los dados de calabaza en una bandeja apta para horno, con el romero y el tomillo. Repartir 2 cucharadas de aceite, salar y hornear a 180 grados durante 40 minutos. Sofreír la cebolla en una sartén con el aceite restante y añadir las setas picadas, saltear 4 minutos. Mezclar en un bol el Mascarpone, el perejil, la salvia y el parmesano. Agregarla a la mezcla de setas y mezclar. Agregar la calabaza y volver a mezclar. Probar de sal. Con una tercera parte de la masa de hojaldre, formar un rectángulo de 12x30 cm. Pincharlo con un tenedor, pintarlo con huevo batido y hornearlo a 180 grados durante 10 minutos (no quedará cocido, justo empieza a

subir). Retirar del horno. Con el resto del hojaldre, formar un rectángulo algo mayor que el horneado. Hacer cortes transversales. Poner la mezcla de calabaza en el hojaldre horneado y tapar con el resto. Pintar con el resto de huevo y hornear durante 35-40 minutos hasta que esté dorado.