Pastel de calabaza y cebolla

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de calabaza
- 2 cebollas
- 300 g de harina de trigo
- 100 g de mantequilla ablandada
- 1 dl de agua helada
- 1 yogur griego
- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 190º C. Poner en un bol la harina, 1/2 cucharadita de sal, el yogur griego, el agua helada y la de mantequilla. Mezclar y amasar ligeramente. Tapar y dejar reposar 30 min. Con un rodillo, extender la masa sobre una superficie enharinada formando un círculo de 30 cm de diámetro y un grosor de 1 mm; reservar. Pelar y trocear la calabaza. Ponerla en una bandeja con un poquito de aceite y asar 20-25 min; reservar. Pochar la cebolla y reservar. Mezclar en un bol la calabaza, la cebolla y el queso. Poner la mezcla en el centro de la masa y doblar los bordes hacia arriba. Hornear hasta que la masa se dore. Retirar y servir.