

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**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 190° 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.