

RecetaKA

PASTEL DE CALABAZA

Ingredientes para 6 personas: **Para el relleno:** 600 Carne picada mixta (cerdo y ternera) / 1 pimiento rojo / 1 zanahoria / 1 cebolla / 150 g tomate triturado / 2 huevos duros / perejil fresco / sal y pimienta - **Para la cobertura:** 900 g calabaza cortada y limpia / 50 g mantequilla / 2 cucharadas de nata / pimienta y sal / 70 g queso parmesano para gratinar.



Elaboración del relleno de carne:

1. Picar las hortalizas en trocitos pequeños.
2. En una olla grande pochar con un poco de aceite las hortalizas. Una vez blandas, añadir la carne picada y sellar removiendo muy bien.
3. Agregar el tomate, mover bien, añadir un 1 vaso de caldo de carne y salpimentar. Bajar el fuego y cocinar lentamente.
4. En un cacito cocer los huevos. Una vez cocidos los pelar con cuidado y cortar en 4 partes. Reservar.

Elaboración del puré de calabaza:

1. En una olla colocar la calabaza y cubrir con agua. Cocer la calabaza durante unos 20 min hasta que esté bien tierna y colar.
2. En un bol poner la calabaza y añadir la mantequilla y la nata. Salpimentar y triturar todo hasta que quede un puré homogéneo y cremoso.

Montaje: En una fuente extender la carne picada de forma uniforme. Distribuir los cuartos de huevo duro, espolvorear con un poco de perejil picado (opcional) y cubrir con el puré de calabaza. A continuación espolvorear el queso parmesano y gratinar en horno a 180º durante 8 min.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños