



Empanadilla de calabaza

INTRODUCCIÓN

Las empanadillas de calabaza son un delicioso postre que combina la suavidad de la calabaza con una masa crujiente y dorada. Perfectas para disfrutar en cualquier época del año, estas empanadillas son fáciles de preparar y seguro serán un éxito para todos.

TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 20 minutos.

Tiempo total: 50 minutos.

DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: Fácil.

CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA DE RESULTADO LA RECETA

Esta receta es para aproximadamente 4 personas.

INGREDIENTES

25g ajo.

100g cebolla.

200g calabaza.

50g queso.

5g curry.

5g cúrcuma.

1 huevo.

10g aceite de oliva.

10 obleas para empanadillas.

ELABORACIÓN

Lo primero será poner a precalentar el horno a 180°C. Mientras se precalienta, se puede ir empezando a pelar y cortar la calabaza y envolverla en papel de aluminio. Cuando el horno ya este listo, se hornea la calabaza durante 30 minutos. Mientras, se puede ir picando el ajo de manera muy fina. Se hace lo mismo con la cebolla se pocha a fuego medio bajo.

Pasado el tiempo, en un bol, se añade la calabaza asada, el ajo y la cebolla pochadas, el queso y las especias. Se remueve hasta que la calabaza pierda su forma y se integre con el resto de ingredientes.

En una bandeja de horno con papel vegetal, se extienden las obleas para empanadillas, se le pone la mezcla de ingredientes y se cierra con la forma deseada ayudados con un tenedor. Tras batir un huevo, con ayuda de un pincel de cocina, se pinta la parte superior de las empanadillas con el huevo batido.

Por último, se hornea por 15 minutos hasta que se doren. Y ya estarán listas para servirse.