

# Tarta calabaza y canela

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

## INGREDIENTES

0

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| 450 gr        | Hojaldre           |
|               | Canela molida      |
| 2 cucharada/s | Harina repostería  |
| 40 gr         | Mantequilla        |
| 3             | Huevos             |
| 200 ml        | Nata               |
| 120 gr        | Azúcar glass       |
| 1             | Naranjas           |
| 80 gr         | Pasas              |
| 1             | Manzanas — reineta |
| 700 gr        | Calabaza           |
| 1 sobre/s     | Azúcar avainillado |

## ELABORACIÓN

Pelar la calabaza y quitarle las pepitas. Cortar la carne el daditos. Pelar y cortar en dados la manzana. Quitar la piel de la naranja y rallarla. Poner a hervir agua en una cacerola, añadir las pasas y dejarlas unos 30 segundos. Colarlas. Hacer un zumo con la naranja y colocar las pasas dentro. Dejar marinar. Fundir la mantequilla en una cacerola. Añadir los dados de la calabaza y de la manzana. Apagar la cocción cuando la carne de la calabaza se haya deshecho. Añadir las pasas, el azúcar en polvo y el azúcar de vainilla, la crema, los huevos y la canela. Mezclar y mantener a parte. Precalentar el horno a 210°C. Extender la pasta de repostería sobre una lámina de harina. Introducir la pasta en un molde antiadhesivo. Cubrirlo con papel sulfurizado y con judías blancas. Meterlo en el horno 10 minutos. Cuando la pasta se haya hecho, sacarla del horno, destaparla y adornarla con el preparado. Meterla nuevamente en el horno durante 30 minutos. Servirla tibia con una bola

de helado de vainilla.

MAVILLUM