

Tortas del alma

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Almudena

INGREDIENTES

0	
500 ml	Aceite oliva — de 0,4º o de semillas
100 ml	Vino blanco
300 ml	Aguardiente
200 gr	Azúcar
2,50 kg	Calabaza
	Harina repostería — (la cantidad necesaria)
	Miel — (el 30% en relación al peso de la pulpa)
	Huevos — batido (para pintar)
	Azúcar — azúcar (para rebozar)

ELABORACIÓN

Se limpia la calabaza quitándole las pipas y cáscara, se corta en trozos y se pone en un recipiente a cocer con agua hasta que esté tierna. Una vez cocida escurrir bien y pasar por un tamiz o colador fino para obtener un puré. Poner en un recipiente y agregar la miel. Cocer al fuego removiendo y rascando el fondo para evitar que se agarre; dejar que hierva aproximadamente 15 mn. hasta notar que tome una densidad suficiente. Dejarla enfriar.