

Tarta calabaza y canela

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 en 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.