

Tortas del alma

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

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.