

Arrollado de zapallo plomo y mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Zapallo plomo: 1 Unidad

Bebida sugerida

Oporto:

Opcional

Arrope de algarrobo:

Semillas de zapallo tostadas:

Pionono

Puré de zapallo: 100 g

Harina: 50 grs.

Manteca: 10 g

Azucar: 100 grs.

Huevos: 4 Unidades

Relleno

Semillas de zapallo tostadas: 30 g

Oporto: 1 cda.

Mascarpone: 500 grs.

Arrope de algarrobo: 1 cda.

Grapa: 1 cda.

Preparación de la Receta

Pionono

- En un bowl bata los huevos con el azúcar a blanco sobre fuego directo

- Retire del fuego y deje enfriar.
- Incorpore la *harina* y el puré de **zapallo** en forma envolvente.
- Extienda sobre una placa tapizada con papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en el horno precalentado a 150° C durante 15 minutos.

Relleno

- En un bowl mezcle el mascarpone con el arropo, la grapa y el *Oporto*.
- Incorpore las semillas de *zapallo* tostadas.

Armado

- Desmolde el pionono una vez frío.
- Unte una cara del pionono con el relleno y enrolle.
- Deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Corte en rebanadas al bies.

Presentación

- Sirva dos rebanadas de arrollado en el centro de un plato.
- Salsee los bordes con arropo y esparza semillas de *zapallo* tostadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-zapallo-plomo-y-mascarpone>