

Crostata de zuchini y papa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidaes

Harina 0000: 250 Gramos

Romero: 1 Ramita

Queso rallado: 75 Gramos

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 2 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Ralladura de limón: 1 Unidad

Harina de Maíz: 50 Gramos

Para la ensalada coleslaw

Repollo blanco: ½ Unidad

Repollo colorado: ½ Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Crema de leche: 4 Cucharada

Azucar: 1 Pizca

Vinagre: 2 Cucharada

Jugo de Limón: 1 Unidad

Manzana verde: 1 Unidad

Pasas de Uva: A gusto

Mayonesa: 2 Cucharada

Salsa Inglesa: 1 Chorrito

Mostaza: 1 Cucharada

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Rallar con procesadora finamente *repollo* blanco, *repollo* morado, *manzana* verde y *zanahoria*.
- Mezclar en un bowl *crema* de leche, *mayonesa*, azúcar, sal, pimienta, *salsa inglesa*, *vinagre* y *mostaza*
- Terminar con *jugo de limón*.
- Agregar al bowl con el aderezo pasas de uva y los vegetales rallados

Para la crostata

- Cortar con la procesadora finas rodajas de zuchini y de **papa** pelada.

- Mezclar *harina*, *romero*, sal, pimienta y agua de a poco hasta formar una masa líquida.
- Llevar papas y zuchini al bowl con la masa líquida embebiendo todo.
- Llevar a placa para horno con papel *manteca* y aceite de oliva toda la preparación.
- Agregar por encima ralladura de *limón*, queso rallado y *harina* de maíz.
- Cocinar a 200^a C por 25 minutos aprox (bien crujiente)
- Dejar bajar la temperatura y servir en porciones con la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costata-de-zuchini-y-papa>