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
Zuccini: 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 liquida 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 200ª 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