

# Omelette de zapallo al horno

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 1/2 L

**Huevos:** 8 Unidades

**Nueces:** 50 g

**Eneldo:** 1 cda.

**Puerros:** 2 Unidades

**Nuez Moscada:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Calabaza:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Bebida sugerida

**Merlot 1997:**

## Ensalada

**Curry:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Manzana verde:** 1 Unidad

**Yogurt:** 400 cc

**Remolachas:** 4 k

## Guarnición II

**Aceite De Maíz:** Cantidad necesaria

## Salsa

**Fondo de ave:** 30 cc

## Varios

**Lechuga mantecosa:** 1 Planta

## Preparación de la Receta

- Corte la *calabaza* al medio, elimine las semillas, salpimente y cubra con el aceite.
- Cocine en el horno durante 1 hora aproximadamente.
- Pele y reduzca la pulpa a puré.
- Pique el *eneldo* y las nueces.
- Bata los huevos con la leche.
- En un bowl mezcle el puré de *calabaza* con el *eneldo*, la sal, la pimienta y la nuez moscada.
- Agregue los huevos y las nueces.
- Pique finamente los puerros.
- En un placa para horno forrada con papel aluminio rocíe con aceite de oliva.
- Cubra con los puerros y rehogue en el horno.
- Vierta la preparación de *calabaza* y huevos sobre los puerros.
- Esparza las pasas de uva por encima.
- Cocine en el horno durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

## Ensalada

- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- Pele la *manzana* y corte en juliana.
- Lave las remolachas , cocine en el horno durante 1 hora aproximadamente.
- Pele las remolachas y corte en juliana.
- Mezcle el yogurth con el *curry*, la pimienta, la sal, la *cebolla* de verdeo, la *manzana*, *remolacha*.

## Presentación

- En el borde de un plato sirva dos hojas de *lechuga*, encima la ensalada
- En el centro una porción de omelette.
  
- En el borde de un plato sirva dos hojas de *lechuga*, encima la ensalada
- En el centro una porción de omelette.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/omelette-de-zapallo-al-horno>