Pan de maíz, calabaza y curry

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canela: 1 cda.
Nuez Moscada: 1 g
Harina de trigo: 400 grs.
Manteca pomada: 50 grs.
Pimienta de Jamaica: 1/2 cdita.
Leche: 1/2 Taza
Curry picante: 1 cdita.
Harina de Maíz: 100 g
Zapallo: 100 g
Agua: 10 Ml.
Sal: Una pizca
Levadura en polvo: 5 g

Varios

Huevo batido: Cantidad necesaria
Semillas de sésamo: A gusto

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* junto con el agua.
- Coloque en un bowl la *harina* de trigo junto con la *harina* de maíz, la sal, el **curry**, la nuez moscada, la pimienta de jamaica, y la canela, mezcle bien hasta incorporar los ingredientes.
- Vierta luego sobre la mesada y forme una corona, coloque luego en el centro el *zapallo*, previamente *cocido*, la leche, la *levadura* y la *manteca*, incorpore con las manos, luego amase
- Deje reposar tapada durante 30 minutos.

Armado

- Con la ayuda de un palote estire parte de la masa.
- Con moldes de diferentes figuras corte la masa.
- Con la parte restante de la masa forme diferentes formas pero sin estirar con el palote, solo con las manos.
- Pinte con *huevo* batido y espolvoree con semillas de *sésamo*.

- Coloque en moldes previamente enmantecados y cocine en horno a una temperatura de 200ºC durante 12 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en fuentes o forme canapés acompañados con carre de *cerdo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-maiz-calabaza-y-curry