Pastel de Calabaza



Ingredientes

Pastel

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Aceitunas: 200 grs
Carne picada: 1 Kilo
Salchichas parrilleras: 4 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Cebollas: 2 Unidades
Ají molido: 2 cdas
Huevo duro: 3 Unidades
Salsa barbacoa: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: c/n

Puré

Leche: 100 cc
Mantequilla: 300 grs
Queso rallado: c/n
Queso rallado: 150 grs
Sal y Pimienta: c/n
Calabaza: 3 Unidades
Nuez Moscada: c/n
Queso Cremoso: 100 grs
Ajo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Carne

- En una olla con aceite de oliva transparentar las cebollas picadas.
- Agregar la carne, la salchicha parrillera desmenuzada sin piel y cocinar mezclando hasta que cambie de *color*.
- Incorporar las aceitunas, los huevos duros, la salsa barbacoa, la leche, *ají* molido, salpimentar y dejar cocinar unos minutos.
- Verter la preparación en una fuente para horno y cubrir con el puré de calabazas.
- Cubrir la carne con el puré agregar el restante por encima y llevar a horno fuerte.

- Cocinar hasta *dorar* bien la superficie.

Puré

- Cocinar calabazas en mitades sin semillas y con un chorro de aceite de oliva en horno fuerte, tapadas por papel aluminio por 45 minutos.
- Retirar la pulpa y colocar en un bol.
- Agregar *manteca*, puré de *ajo*, leche y *condimentar* con sal, pimienta y nuez moscada.
- Añadir queso Port Salut en cubos, queso rallado y mezclar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-calabaza