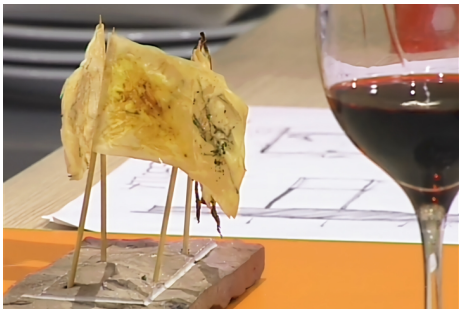
Tarta de calabaza y azafrán



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: 50 cc
Azucar: 1 cda.
Masa Philo: 250 g

Relleno

Azafrán en hebras: 1 cda.
Sal de jamón: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ciboulette: Cantidad necesaria
Ralladura de naranja: 1 cda.

Preparación de la Receta

Relleno

- Ralle la **calabaza**.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *zapallo calabaza*, condimente con sal, pimienta, sal de *jamón* y *ciboulette*.
- Añada la ralladura de *naranja*, mezcle y retire.

Armado

- Mezcle la *crema* de leche con el azúcar.
- Corte la masa philo en rectángulos y pinte con la preparación anterior.
- Coloque el relleno sobre una mitad y añada unas hebras de **azafrán**.
- Coloque un *palillo* de madera, doble a la mitad, debe quedar como si fuera una bandera.
- Pinte nuevamente con la mezcla de *crema* de leche y azúcar.
- Condimente con sal y pimienta.
- Coloque sobre una placa para horno enmantecada.
- Lleve al horno precalentado a 150° durante 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-calabaza-y-azafran