

Parmentier de parmesano

Ingredientes:

- 1 calabaza de 1 kg
- 3 patatas medianas (unos 400 gr.)
- 2 huevos
- 250 gr. de queso parmesano
- 1 cucharadita de orégano seo
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de comino molido
- 30 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta



Elaboración:



Pelar la calabaza y despepitarla. Pelar las patatas. Cortarlo todo en cubos de tamaño similar y cocerlo en agua hirviendo con sal hasta que esté tierno, unos 15 minutos.

Colar y machar hasta hacer un puré homogéneo. Corregir el punto de sal y añadir los huevos, 175 gr. de parmesano rallado, el orégano, el tomillo y el comino. Mezclar bien y pasarlo a una fuente para horno engrasada con mantequilla.

Poner el resto de parmesano rallado por encima y gratinar en el horno a 200 grados, con calor

arriba.

NOTA: Tan sencillo y tan rico. Solo me queda decir. Bon appétit!!!!

REFERENCIA CURRICULAR



Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**