

## 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**