

Tarta de calabaza, queso y leche condensada

Ingredientes:



- 370 gr. Leche condensada (un bote pequeño)
- 300 gr. Queso crema
- 1 Yogur cremoso
- 500 gr. Calabaza asada
- 5 Huevos
- 70 gr. Maizena (harina refinada de maíz)
- 1 Cucharadita bicarbonato

Elaboración



Precalentar el horno a 200°C. Lavar bien la calabaza y abrirla por la mitad sin pelar y sin pepitas. Colocar en una bandeja o fuente de horno con papel antiadherente y hornear unos 30 minutos.

Dejar enfriar y sacar la pulpa con una cuchara. Poner en una fuente y añadir en resto de

ingredientes. Triturar todo con una batidora hasta tener una mezcla homogénea.

Verter en el molde engrasado de 24 cm y meter al horno ya precalentado a 180 grados durante 40 minutos. Apagar y dejar en el horno con la puerta abierta 10 minutos más. Sacar y dejar enfriar antes de desmoldar.



NOTA: Sencilla receta para paladares golosos en tiempo de calabaza

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**