

# RECETA DE CUORE DI ZUCCA

Elaborado por Tirso Criado Ibargüen- alumno de 1º inf y su madre Mariana Ibargüen

## Ingredientes Para 4 porciones

1 masa brisa  
800 de calabaza  
2 cebollas  
½ pimiento rojo, ½ verde , ½ amarillo  
1 diente de ajo  
1 huevo  
30 gr de queso crema  
½ pechuga pollo  
Sal, pimienta y aceite de oliva a gusto.



## Preparación

1. Se lava toda la verdura, se pone a cocinar en horno o microondas la calabaza para poder hacerla luego puré y que quede firme.
2. Se corta la cebolla y los pimientos en brunoise fino.
3. Se corta la pechuga de pollo en trozos de unos 2.5x2.5 cm para que al cocinar no se nos reseque mucho.
4. Saltear las verduras cortadas por un lado y la pechuga de pollo por otro, ambos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, y salpimentar a gusto. Juntar ambas preparaciones y agregar una clara de huevo, reservar la yema. (foto inferior izquierda)
5. Preparar el puré con la calabaza cocida al horno, quitando la piel y agregando una cucharada de queso crema y otra de mantequilla (opcional) sal y pimienta a gusto, y dejar enfriar, agregar la yema.
6. Preparar los moldes con papel sulfurizado, poner la masa, ajustar contra el molde, rellenar con la preparación de pollo y verduras, y luego cubrir con el puré.
7. Llevar al horno medio alto por media hora dependiendo del tamaño del molde.



Nota: Para preparar grandes cantidades de porciones se pueden hacer en moldes rectangulares de horno y porcionar luego en cuadrados como se hace con un pastel de carne, o una lasaña.