



PASTEL SALADO DE CALABAZA, QUESO DE CABRA FRESCO Y MIEL

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS:

Para la masa con aceite de oliva:

- 240 gr de harina semiintegral (o mezclar blanca con integral)
- 70 ml de aceite de oliva
- 70 ml de agua fría
- 1 cucharadita de tomillo picado

Para el relleno:

- 1 calabaza cacahuete
- 3 huevos
- 200 gr de queso de cabra fresco
- 200 ml de crema vegetal
- 45 g de nueces trituradas en trozos
- 1 cucharada de miel
- 1/2 cucharadita de tomillo picado
- Pimienta recién molida
- Pimentón
- Sal marina
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1º.** Preparar la masa: en un bol, poner la harina, el aceite de oliva, el agua y el tomillo y mezclar con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea. Reservar.
- 2º.** Precalentar el horno a 180 °C. Pelar la calabaza y quitar las semillas; cortarla en dados de 2 cm.
- 3º.** Repartir los cubos en una fuente de horno. Condimentar con aceite de oliva, miel, sal, pimienta y un poco de pimentón. Mezclar todo y hornear durante unos 30 minutos, removiendo hacia la mitad de la cocción.
- 4º.** Preparar el relleno: en un bol, batir los huevos con el queso de cabra fresco y la crema de soja. Condimentar con un poco de sal, pimienta y tomillo.
- 5º.** Enharinar la superficie de trabajo y extender la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de unos 3 mm. Colocar en un molde para tartas de 26 cm de diámetro.
- 6º.** Distribuir por encima los cubos de calabaza asada y cubrir con la elaboración a base de queso de cabra fresco. Espolvorear con nueces de pecán por encima y hornear durante 35-40 minutos a 180 °C.

[HTTPS://YUKA.IO/ES/RECETAS/](https://yuka.io/es/recetas/)