



Pastel de Calabaza

Ingredientes:

- 1 calabacín o calabaza pequeño
- 1 atado espinacas
- Dientes de ajo
- 1 zanahoria rallada
- Cebolla de verdeo
- Leche de vegetales c/n
- Olivas verdes o negras
- Rawmissan
- Hierbas aromáticas
- Pimienta, sal

Preparación:

Lavar, cortar en trozos el calabacín o calabaza, llevar al horno junto a dientes de ajo, hierbas aromáticas frescas o secas, sal y aceite oliva.

Lavar y cortar en juliana la espinaca, cebolla de verdeo, rallar zanahoria, olivas a gusto, rawmissan, condimentar y probar, ajustar sabores!! Todo en crudo.

Una vez asado el calabacín, preparamos un puré con la leche de vegetales (podemos utilizar leche desde las semillas del calabacín, o leche de almendras o la que tengamos), obteniendo un puré de textura suave y cremosa.

Armar el pastel en una fuente para horno, colocando una base de puré de calabacín, volcamos el relleno preparado y por último cubrimos con el resto de puré.

Llevar a horno a 180C aprox. 45 min o bien hasta dorar el pastel.

Retirar, espolvorear con rawmissan y terminar con aceite de oliva macerado en hierbas aromáticas frescas.

