PASTEL DE CALABAZA
BETTY VILA

INGREDIENTES:
1calabaza grande (+ o - 1 Kg.)
2 cebollas medianas
1 morrón verde chico
300g de pollo picado o carne picada
3 claras
3 cucharadas de aceite
Condimentos: Orégano, pimienta y sal sin yodo

PREPARACIÓN:
Hervir la calabaza cortada en rodajas con cascara hasta tiernizar. Escurrir.
Rehogar la cebolla y el morrón
Agregar la carne o pollo picado
Condimentar a gusto
Hacer un puré con la calabaza previamente quitada la cascara y agregar las 3 claras batidas a nieve en forma envolvente (para que no se aplaste)
Se coloca en una budinera o asadera chica untada con aceite.
Cubrir el fondo con pan rallado.
Cubrir con la mitad del puré el fondo.
Colocar el rehogado de carne cebolla y morrón
Cubrir con el resto del puré.
Hornear 15 minutos en horno bien caliente