



RECETA

ÑAM ÑAM

PAN DE ZAPALLO



INGREDIENTES

1. Para el Leudo: 7 gramos de Levadura
2. $\frac{1}{4}$ taza de Agua (donde se coció el zapallo)
3. Para la Masa: 4 tazas de Harina sin polvos
4. 1 taza de Puré de Zapallo
5. 1 cdta de Sal
6. $\frac{1}{4}$ de taza de Agua (donde se coció el zapallo)
7. $\frac{1}{4}$ cdta de Sal
8. Para dar Brillo: 1 Huevo
9. 2 cdtas de Agua

PREPARACIÓN

1. En un sartén caliente agregar el aceite de oliva, la cebolla picada en cubitos pequeños, el diente de ajo, agregar el zapallo picado de forma regular, saltear unos minutos y agregar el fondo de ave.
2. Dejar cocinar durante 30 minutos y licuar.
3. Rectificar sazón.
4. Refinar con crema, hervir brevemente y servir.

PROVECHO

