

PASTEL REGINA

Ingredientes

Masa:

250 grs de harina
60 grs de mantequilla
65 grs de manteca
2 yemas
1/2 taza de leche
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de Royal

Relleno:

300 grs de zapallo
1/4 taza de aceite
1/4 cucharadita de ajo molido
1/2 cucharadita de orégano molido
1 cebolla finamente picada
4 huevos
100 grs de queso parmesano
sal y pimienta

Preparación

Se cierne la harina y se mezcla con la mantequilla y la manteca con la ayuda de un cuchillo hasta que quede como quaker; se mezclan las yemas con la leche, sal y se incorporan a la preparación anterior, se une rápidamente y se extiende con el rodillo, dejando la mitad de la masa para cubrir el pastel; ya forrado el molde se vacía la siguiente preparación: Se sancocha aparte el zapallo en agua con poca sal, una vez cocido se pasa por el tamiz; en una olla se pone el aceite con la cebolla, se dora bien, sal, pimienta, ajo y orégano molido; y fuera del fuego, se incorpora el puré de zapallo, los huevos batidos y el queso parmesano. Se cubre con el resto de la masa y se pasa la superficie con yema de huevo con un poco de leche; se lleva al horno moderado.

PASTEL DE SEMOLA CON SALSA DE QUESO

Ingredientes

1 taza de sémola
1 taza de queso rallado
1 taza de leche
2 cucharaditas de Royal
115 grs de mantequilla
5 huevos
pimienta y sal al gusto

Preparación

Se baten los huevos por separado, se mezclan con la sémola, la leche tibia el queso y royal. Se enmantequilla bien un pirex, se pone la mezcla y se cubre la superficie con la mantequilla, llevando al horno por 35 a 40 minutos (horno 350 F).

Crema de queso

1 taza de leche
1 cucharada colmada de harina
2 cucharadas de queso parmesano
pimienta, sal
nuez moscada
2 cucharadas de mantequilla

Preparación

Se derrite la mantequilla en una cacerola y añade la harina, leche, se deja hervir incorporándole el queso rallado, pimienta y sal. Se desmolda el pastel y se cubre con la salsa.