Arnadí de calabaza

Rendimiento: 6 moldes

Ingredientes

Arnadí

Calabaza — 3 kg
Limones (solo la ralladura) — 2 ud
Zumo de naranja — 5 ml
Yemas de huevo — 3 ud
Azúcar — 300 g
Almendra molida — 250 g
Almendras enteras — al gusto
Canela molida — 1 cda
Piñones (opcional) — al gusto
Azúcar (para espolvorear) — al gusto
Canela (para espolvorear) — al gusto

Pasos

1. La víspera, asa la calabaza en el horno a 180 °C durante hora y media. Conviene que se haga despacio, para que evapore los líquidos todo lo posible.
2. Pélala, quita las semillas y aplasta la pulpa con un tenedor hasta obtener una pasta fina y uniforme, sin trozos. Quítale los hilos, mete la pulpa en un saco de tela y déjala colgada toda la noche para que se escurra sola.
3. Al día siguiente, añade el azúcar a la pulpa y mezcla muy bien; puedes ayudarte de un pasapurés.
4. Pon la mezcla en una cazuela a fuego muy suave y remueve sin parar mientras incorporas la canela molida, la ralladura de limones y el zumo de naranja.
5. Sin dejar de remover, añade la almendra molida y las yemas de huevo previamente batidas. Mezcla todo y cuece unos 15 minutos.
6. Reparte la masa en una cazuela de barro grande o en cazuelitas individuales y dale forma de pirámide con una espátula.
7. Precalienta el horno a 180 °C. Mientras tanto, decora toda la superficie con piñones y almendras enteras, crudos o ligeramente dorados.
8. Espolvorea la superficie con una mezcla de azúcar y canela.
9. Hornea 5 minutos a 180 °C. Baja el horno a 150 °C y cuécelo de 45 minutos a 1 hora, hasta que tome un color dorado. Sácalo y déjalo enfriar antes de servir.

Fuentes

Entraré a la cuina, Arnadí de carabassa (Caroig-Xúquer):
https://caroig-xuquer.com/wp-content/uploads/2024/02/ENTRARE-A-LA-CUINA-con-portadas-PAGINAS-BAJA-coordinadors.pdf