

# Kolokithopita, sabrosa y cremosa empanada de calabaza

## Ingredientes

- - 1200 gramos de calabaza
- - 1 taza de azúcar
- - 1taza de sémola
- - 1 cucharita de café de canela
- - Masa de hojaldre (masa brisa o quebrada)

**Iannis Doulopoulos**, un griego apasionado por la cocina y afincado en Madrid desde hace nueve años, comparte una **receta** típica de la región de Epiro, al noroeste de Grecia: [Kolokithopita, una empanada dulce de calabaza](#).

## Preparación:

- Primero troceamos la calabaza y la ponemos a hervir hasta que esté bien cocida. En un bol mezclamos la calabaza con el azúcar, la sémola y la canela.



- Colocamos la masa de hojaldre en un recipiente para horno. Lo rellenamos con la calabaza extendiéndolo uniformemente. Después cubrimos con la otra masa de hojaldre, cerrándolo por los bordes tal y como se muestra en la foto. Lo untamos con aceite con la ayuda de una brocha.



- Cortamos la empanada con un cuchillo en cuadraditos. Iannis nos explica que la calabaza suelta mucha agua y por eso se añade la sémola y se corta con un cuchillo con el objetivo de que se evapore el agua.



- Antes de ponerlo en el horno simplemente se marcan los trozos y a la mitad del horneado se corta más profundo. Horneamos 40 minutos a 180°C en un horno precalentado hasta que la superficie de la empanada esté dorada.



- Decoramos con azúcar glas y canela.