# Receta de Arnadí Valenciano

21 Nov 2015

Buenos días a tod@s, para este fin de semana y como es temporada de calabazas, os dejo este rico postre valenciano llamado Arnadí, es muy fácil de preparar y muy rico para comer como postre en estos días de frío.

## Ingredientes

- Calabaza (500grs)
- Almendra molida (250grs)
- Zumo de limón (una cucharadita)
- Zumo de naranja (una cucharadita)
- Yemas de huevo (tres)
- Azúcar (300grs)
- Almendras peladas (25grs)
- Nueces peladas (25grs)
- Aceite de oliva (tres cucharadas)
- Canela molida (una cucharadita)

## Modo de Preparación

1. Pelar la calabaza y poner a cocer en una cacerola tapada con agua durante 15/20 minutos hasta que esté tierna
2. Apartar y poner a escurrir apretando bien contra un colador para quitarle todo el agua
3. En un bol poner el azúcar, la almendra molida, el zumo de naranja y de limón, las yemas de huevo, la calabaza y la canela y remover bien para que se mezclen todos los ingredientes
4. Saltear las almendras y las nueces troceadas en el aceite hasta que se doren un poquito, después añadirlas junto con el aceite a la masa de calabaza y mezclar bien
5. Untar una o varias cazuelas de barro con mantequilla y volcar la masa dando forma de montaña en el centro
6. Decorar con almendras enteras pinchadas en la masa y un poco de azúcar
7. Meter al horno unos 45/50 minutos a 150º hasta que quede dorado por encima
8. Dejar enfriar antes de servir y.....buen provecho!!!