

## **Arnadí**

### **Ingredientes:**

- 1 kilo de moniatos.
- Azúcar.
- Raspaduras de limón y canela.
- 1 kilo de calabaza asada.
- Frutos secos (almendras asadas, piñones y nueces).

### **Preparación:**

Asar la calabaza y separar la pulpa de la corteza y del tejido filamentoso. Se trabaja la pulpa hasta conseguir una pasta suave que se deja escurrir toda la noche.

Una vez escurrida la calabaza se coloca en un recipiente al fuego y se le va añadiendo el azúcar hasta conseguir una pasta dulce.

Los moniatos se asan y después, se pelan y trituran, poniéndose en una cazuela, donde se mezcla azúcar, canela y raspadura de limón, al gusto, y un chorrito de agua dejándolo cocer durante unos minutos, sin dejar de remover hasta conseguir una pasta fina.

En una cazuela de barro se colocan las dos confituras sin mezclarse formando un montículo. Se adorna con los frutos secos. Se mete al horno hasta que forme una costra un poco dura, espolvoreándolo previamente con azúcar.