Arrolladitos de palmito y choclo y Bocaditos de jamón y queso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Semillas de sésamo: 1 cdita.
Hierbas frescas:
Manteca: Cantidad necesaria

Masa para arrolladitos

Agua tibia: Cantidad necesaria
Manteca: 30 g
Huevo: 1 Unidad
Aceite: 1 cdita.
Sal: 1 cdita.
Harina: 150 grs.

Masa para bocaditos

Manteca: 150 g
Sal: 1 cdita.
Levadura: 10 grs.
Crema de leche: 3 cdas.
Harina: 300 grs.
Leche tibia: Cantidad necesaria

Relleno de los bocaditos

Huevo batido: Unidad
Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Jamón cocido: 150 g
Queso Gruyere: 150 g

Relleno para los arrolladitos

Manteca: 30 g
Harina: 1 cda.
Ciboulette: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Yemas de huevo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Queso Fontina: 150 g
Choclo En Grano: 1 Lata
Palmitos: 1 Lata

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Semillas de sésamo: 1 cda.
Hierbas frescas:

Preparación de la Receta

Masa para arrolladitos

- Derrita la *manteca*.
- Bata el *huevo*, utilice la mitad y reserve la otra mitad
- En la mesada coloque la *harina* en forma de corona, coloque en el centro la *manteca* derretida, la mitad del *huevo* batido, la sal, el agua y mezcle hasta obtener una masa pegajosa.
- Cuando la masa se desprende de la mesada, golpee la masa espolvoreando con *harina* si fuera necesario.
- Deje descansar tapada por un lienzo.

Relleno

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique el ciboullete.
- Ralle el queso fontina.
- Corte el **palmito** en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla*, coloque el **choclo** cremoso y añada la *harina* , mezcle bien y agregue el ciboullete.
- En un bowl coloque la preparación, agregue el queso fontina rallado, los palmitos, las yemas de *huevo*, sal y pimienta
- Mezcle bien todos los ingredientes hasta integrar.

Armado

- Estire la masa con ayuda de un palo de amasar hasta formar un rectángulo.
- Tome la masa con las manos y estire suavemente.
- Pincele con aceite los bordes de la masa.
- Cubra toda la superficie con el relleno, aplastando con la punta del cuchillo.
- Enrolle la masa y corte en rodajas.
- En una fuente para horno, previamente enmantecada, coloque los arrolladitos, pinte con la mitad del *huevo* batido reservado y espolvoree con semillas de *sésamo*.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante veinte minutos.

Masa para bocaditos

- En la mesada coloque la *harina* en forma de corona, en el centro la *manteca*, la *levadura*, la sal
- Mezcle bien hasta que quede como una arenilla.
- Forme una corona y añada en el centro la *crema* de leche
- Agregue la leche tibia, mezclando con movimientos suaves hasta formar una masa suave
- Deje descansar.
- En la mesada previamente enharinada, estire la masa con ayuda de un palo de amasar

Relleno

- Corte el **jamón** *cocido* en tiras finas.
- Ralle grueso el queso gruyere.
- Bata los huevos.
- En un bowl coloque el *jamón cocido*, el queso gruyere, el *huevo* batido, sal y pimienta
- Mezcle bien hasta formar una pasta.

Armado

- Con un cuchillo corte los bordes de la masa para formar un rectángulo.
- Corte la masa, a lo largo en tiras y luego transversalmente hasta formar cuadrados.
- Pinte los bordes de la masa con *huevo* y coloque el relleno en el centro de cada cuadrado.
- Cierre doblando en diagonal los cuadrados de masa para formar pañuelitos.
- En una fuente para horno previamente enmantecada coloque los pañuelitos rellenos, pinte con *huevo* batido, espolvoree con semillas de *sésamo*.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante veinte minutos.

Presentación

- En un plato coloque los arrolladitos de *choclo* y palmitos, intercalando con los bocaditos de *jamón* y queso
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrolladitos-de-palmito-y-choclo-y-bocaditos-de-jamon-y-queso