

Arrollado de pasta con miel y hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina: 300 grs.

Sal: Una pizca

Huevos: 3 Unidades

Relleno

Cebolla: 1 Unidad

Hongos porcini secos: 50 g

Nuez Moscada: 1 cdita.

Miel: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Portobellos: 50 grs.

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Huevo: 1 Unidad

Hongos de pino secos: 50 g

Champignones: 50 g

Marsala: 50 cc

Romero: 1 Rama

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ricota: 300 grs.

Salsa

Manteca: 100 g

Champignones: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: 30 g

Agua: 50 cc

Salvia: 5 Hojas

Almendras peladas y tostadas: 50 g

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con la *harina* y vierta en el centro los huevos y la sal.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa agregando agua de ser necesario.
- Deje descansar cubierta por un lienzo durante 30 minutos.
- Pase la masa por la máquina de pastas hasta obtener una lámina bien fina.
- Corte la masa en dos rectángulos y empareje los bordes.

Relleno

- En una olla coloque el vino marsala e hidrate los **hongos** secos hasta que hierva. Retire, cuele y pique los **hongos** hidratados.
- Pique los *hongos* portobello y los champiñones.
- Pique la nuez moscada.
- Pique el *romero*.
- Pele y pique la *cebolla*.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* y aceite de oliva rehogue la *cebolla* junto con los *hongos* picados, la sal y la pimienta, deje cocinar. Retire y deje enfriar.
- En un bowl coloque la *ricota*, agregue el queso parmesano rallado, el *romero* picado, el *huevo*, la sal, la pimienta y la miel.
- Mezcle bien hasta unir todos los ingredientes.
- Agregue los *hongos* salteados a la *ricota*, mezcle bien y reserve.

Armado

- Coloque una masa sobre la otra y unte con el relleno.
- Cierre formando un rollo, cierre las extremidades y enrolle con un lienzo.
- Ate con un hilo parrillero.
- Cocine el arrollado en abundante agua salada en ebullición durante 10 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pique las almendras.
- Pique el *ciboulette*.
- Pique las hojas de salvia.
- Pique los champiñones.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* saltee las hierbas, las almendras y los champiñones, salpimiente, agregue el agua y deje cocinar.

Presentación

- Retire el repasador y el hilo que cubre el arrollado y corte en rodajas.
- Sirva en un plato, rocíe con la salsa y sirva.