Bagels



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limonada

Jengibre rallado: 1 cdita.
Agua: Cantidad necesaria
Menta: 5 Hojas
Jugo de Limón: A gusto
Azucar: A gusto

Masa

Huevo batido: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 4 cdas.
Harina: 1 k
Levadura: 20 grs.
Leche tibia: 500 cc
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Rellenos

Piñones: 2 cdas.
Vinagre: 1 cda.
Miel: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Espinacas - hojas: 10
Salmón ahumado: 200 grs.
Menta picada: 1/2 cda.
Queso Brie: 200 grs.
Endibias: 2 Unidades
Queso Crema: 1 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Arvejas: 1 Taza
Queso Azul: 200 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* y agregue el *huevo*, el aceite, la sal, la *levadura* disuelta en la leche y una cdita de azúcar.
- Amase, incorpore *harina* para despegar de los bordes.
- Forme bollitos del tamaño de la mano.
- Luego forme rollitos y deje reposar 5 minutos.

Rellenos

- Tueste los piñones.
- Filetee las endibias.
- Hierva las arvejas y forme un puré
- Desgrane el queso azul.

- Relleno 1

- Mezcle en un bowl las endibias con la miel, sal y *vinagre*

- Relleno 2

- Agregue al puré de arvejas la *menta* y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.

Limonada

- Coloque en la licuadora todos los ingredientes y licue.

Armado

- Una los extremos de los rollitos de masa y forme aros.
- Cocine en una olla con abundante agua hirviendo hasta que suban, deje un minuto más y retire.
- Coloque en una placa aceitada, pinte con *huevo* batido y espolvoree con semillas de *amapola*.
- Lleve al horno a 180°C 15 minutos
- Retire del horno y abra al medio.
- Rellene con queso *crema*, *salmón* y *espinaca*.
- Endibias, piñones y queso azul.
- Puré de arbejas y queso brie.

Presentación

- Sirva en un plato

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bagels