

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 arvejas y queso brie.

Presentación

- Sirva en un plato

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