

Barbagiuan de Verdura con Salsa de Queso Mahón

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 90 mililitros

Harina de fuerza: 500 Gramos

Sal: 10 Gramos

Agua: 180 mililitros

Harina para estirar la masa: 100 Gramos

Relleno

Aceite De Oliva: 30 mililitros

Agua: 50 mililitros

Cebolla: 1 unidad

Tomillo: 2 Ramas

Puerro: 1 unidad

Calabaza: 300 Gramos

Espinacas: 100 Gramos

Pimienta Negra: c/n

Sal: c/n

Salsa

Leche Evaporada: 150 mililitros

Queso mahón: 100 Gramos

Nata para cocinar: 200 mililitros

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol mezclar la sal y la *harina*.
- Abrir un hueco tipo volcán e incorporamos el aceite y el agua.

- Mezclar, filmar y dejar reposar 1 hora como mínimo en nevera para formar el gluten y dar elasticidad a la masa.

Relleno

- Picar muy finamente el *puerro* y la *cebolla*.
- Cortar la *calabaza* en cubos de aproximadamente 1 Cm, y picar las espinacas bien limpias.
- En una sartén con un poco de aceite pochar el *puerro* y la *cebolla*. Deben tomar *color* pero sin quemarse.
- Añadir la *calabaza* y el agua.
- Salpimentar.
- Tapar la sartén y dejar que la *calabaza* se cocine a fuego bajo. Si es necesario, incorporar un poco más de agua.
- Pasados unos minutos destapar y mezclar bien, aplastando la *calabaza*.
- Añadir las espinacas y un poco de *tomillo* y cocinar bien hasta evaporar la mayor parte de líquido posible.

Salsa

- En un cazo mediano poner la *nata* y la leche evaporada.
- Cuando hierva incorporar el queso rallado y mover con varillas hasta que se funda y la mezcla sea homogénea.

Armado

- Meter el relleno en una manga pastelera.
- Estirar la masa hasta que quede lo más fina posible ayudándonos de *harina*.
- Disponer el relleno en pequeños montoncitos.
- Humedecer los bordes del relleno con un poco de agua.
- Doblar la masa, apretar y cortar a nivel del relleno. Cortar con un cuchillo.
- Freír (180°C) hasta que se doren ligeramente y reservamos en papel absorbente.
- Emplatar poniendo los *barbagiuan* en un plato, con un poco de *tomillo* espolvoreado, y la salsa de queso aparte.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/barbagiuan-de-verdura-con-salsa-de-queso-mahon>