

Calzoncelli de espinaca con salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina: 300 grs.

Espinaca: 150 g

Yemas: 6 Unidades

Relleno

Salmón: 250 grs.

Sal: A gusto

Crema de leche: 50 cc

Nuez Moscada: A gusto

Salsa

Tomillo: 1 cdita.

Alcaparras: 20 g

Espinaca: 150 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates cherry: 300 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Blanquee las espinacas, escurra bien y pique finamente.
- Forme una corona con la *harina*, en el centro disponga las yemas y la **espinaca**.
- Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
- Amase durante 5 minutos y deje reposar en la heladera durante 20 minutos.

Relleno

- Corte el **salmón** en trozos y procese con la sal y la nuez moscada.
- Agregue la *crema* de leche y termine de procesar.

Armado

- Estire la masa y corte en rectángulos.
- En cada rectángulo disponga una pequeña porción de relleno.
- Doble a la mitad y presione los bordes, déle una media vuelta y presione con la yema de un dedo en el centro del relleno.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Corte los tomates al medio.
- Desgrane el *tomillo*.
- Corte la *espinaca* en chiffonade.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates.
- Agregue las *alcaparras* y la *espinaca*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Vuelque la pasta con un poco del agua de cocción y mezcle bien.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Termine con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calzoncelli-de-espinaca-con-salmon>