

# Canutillos Fritos de Remolacha y Mascarpone

Canutillos Fritos de Remolacha y Mascarpone

## Ingredientes

**Huevos:** 2 Unidades  
**Mascarpone:** 200 grs  
**Pimienta:** c/n  
**Sal:** c/n

**Harina:** 300 grs  
**Nueces tostadas:** 30 grs  
**Remolacha:** 60 grs  
**Aceite De Oliva:** c/n

## Decoración

**Lechuga:** c/n  
**Pimienta rosa:** c/n

**Mascarpone:** 120 grs  
**Vinagre:** c

## Preparación de la Receta

- Hacemos una masa con *harina*, la **remolacha**, los huevos y un chorrito de aceite
- Dejamos descansar
- Estiramos y hacemos paquetitos rellenando con el mascarpone mezclado con nueces, sal y pimienta.
- Cerramos pintando la pasta con un poco de agua.
- Freímos y presentamos encima de una cucharada de mascarpone natural y espolvoreamos con la pimienta y decoramos con las hojas de *lechuga*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/canutillos-fritos-de-remolacha-y-mascarpone>