

# Capelettis de pollo

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Para el relleno:

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pollo asado:** 1/2 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Nuez Moscada:** 1 Pizca

**Crema:** 1 Chorrito

**Puerro:** 2 Varas

**Panceta:** 100 gr.

**Queso parmesano en trozos:** 200 gr.

**Espinaca:** 1 Atado

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Para la masa:

**Harina 0000:** 360 gr.

**Yemas:** 300 gr.

**Sal:** 10 gr.

**Aceite de oliva:** 20 gr.

### Para la salsa:

**Caldo De Pollo:**

**Salvia:**

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:**

**Crema:**

## Preparación de la Receta

- Para la masa
- En un bowl
- Mezclar *harina* sal y en el centro agregar yemas, aceite de oliva y comenzar a
- Tomar la masa del centro y de a poco hacia afuera hasta incorporar la *harina* y
- Después de amasar formar un bollo liso
- Dejar reposar tapado por lo menos 30
- Minutos

- Para el
- Relleno
- En una
- *Cacerola* con aceite de oliva rehogar *cebolla* y *puerro* picado, *condimentar* con
- Sal, pimienta hasta ablandar.
- Agregar
- *Panceta* picada, *ajo* picado, trozos de queso, nuez moscada, el **pollo** desmenuzado y
- Hojas de *espinaca*.
- Cocinar hasta
- Cocer las hojas.
- Procesar un
- Poco
- Añadir *crema* y seguir procesando hasta tener una textura de relleno.
- Para el
- Armado
- Estirar con
- Pastalinda hasta tener una lámina fina
- Cortar
- Cuadrados y sobre cada uno colocar un poquito de relleno.
- Dar forma de
- Capeletti pincelando los bordes con agua para que se peguen.
- En una sartén
- Reducir caldo, hojas de salvias, *crema*, *manteca* y una vez cocidos los
- Capelettis agregar a la sartén para terminar de cocinar y unir todo.
- Servir en
- Fuente con queso rallado por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/capelettis-de-pollo>