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