

# Capelettis de Queso de Cabra

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Masa

**Aceite De Oliva:** 20 c.c.

**Sal:** 10 Gramos

**Harina:** 360 Gramos

**Yemas:** 300 Gramos

### Relleno

**Huevo:** 1 unidad

**Pimienta:** c/n

**Queso de Cabra:** 250 Gramos

**Nuez Moscada:** 1 Pizca

**Queso regianitto rallado:** 150 Gramos

**Ricota:** 300 Gramos

### Salsa

**Eneldo:** 2 Ramas

**Crema:** 50 c.c.

**Manteca:** 2 cdas

**Sal y Pimienta:** c/n

**Vodka:** 30 c.c.

**Aceite De Oliva:** 1 Chorrito

**Langostinos:** 150 Gramos

**Ralladura de limón:** c/n

**Tomate Cherry:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

### Masa

- Hacer un volcán con *harina* y en el centro agregar yemas, aceite de oliva, sal y con un tenedor ir tomando los bordes de la *harina* para ir haciendo las yemas cada vez mas espesas.

- Bajar la masa a la mesada y amasar con las manos hasta integrar en un bollo.
- Dejar reposar ½ hora tapada.

## Relleno

- En un bowl mezclar *ricota*, queso de cabra, queso regianitto rallado, *huevo* y nuez moscada hasta integrar.
- Colocar en una manga y reservar.

## Armado

- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha hasta el espesor deseado.
- Cortar con molde circular acanalado círculos de masa de 6 cm y en el centro de cada masa colocar una porción de relleno con la manga (tamaño cdita de café)
- Humedeciendo la masa, cerrar cada uno uniendo los bordes (como una pequeña empanada) y unir las puntas apretando la unión.

## Salsa y armado

- En sartén con aceite de oliva y *manteca saltear langostinos* crudos por 1 minuto.
- Agregar tomates cherry y 1 minutos más tarde añadir *crema* de leche, *eneldo* y reducir.
- Incorporar vodka, *condimentar* con sal, pimienta y tras 30 segundos retirar del fuego y servir con hojas de *eneldo* y ralladura de *limón* por encima.

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