

Capelleti relleno con mousse de camarón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sémola: 200 grs.

Agua: 1 Taza

Aceite De Oliva: 50 cc

Huevos: 5 Unidades

Harina de trigo: 400 grs.

Sal: 1/2 cdas.

Mousse de camarones

Camarones pelados: 500 g

Crema de leche: 1/4 Taza

Salmón fresco: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Salsa Holandesa

Jugo de Limón: 1 Unidad

Yemas de huevo: 2 Unidades

Agua: 1/2 cdas.

Mantequilla clarificada: 300 g

Sal: 1 cdas.

Salteado de piñones

Piñones: 20 g

Manteca: 5 cdas.

Paprika: 20 g

Aceite De Oliva: 10 cdas.

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque el *harina* y la *sémola*, añada sal, aceite de oliva, los huevos y el agua mezclando de a poco hasta integrar.
- Deje reposar envuelta en film durante 2 horas.
- Pase la masa por la máquina de pastas y estire bien fino.
- Con un cortapastas *redondo* corte círculos de masa.

Mousse de camarones

- Pique el *cebollín*.
- Corte el *salmón* en cubos pequeños.
- Coloque el *salmón* y los *camarones* en un procesador y muele.
- Añada el *cebollín* y la *crema* de leche, retire coloque en un bowl y salpimiente.

Salteado de piñones

- Corte el *cebollín* finamente en ruedas
- En una sartén con aceite de oliva coloque el *cebollín* picado, los piñones, la *páprika* y una nuez de *manteca*.

Armado

- Rellene los discos de masa con la **mousse** de **camarón** y cierre en forma de empanadas.
- Coloque en una placa y deje secar
- Luego lleve a congelar.
- Hierva en una olla con abundante agua salada hirviendo.
- Reitre cuando lleguen a la superficie y termine la cocción en la sartén con el salteado de piñones.

Salsa Holandesa

- Bata las yemas junto con el agua a baño maría hasta lograr una *crema* espesa.
- Añada lentamente la *manteca* derretida sin dejar de batir
- Por último mezcle con *limón* y sal.

Presentación

- Sirva los capelletis sobre la salsa holandesa y termine con el saltado de piñones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/capelleti-relleno-con-mousse-de-camaron>