elGourmet

Caramelitos de cebolla, ricota y pomelo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de pasta: 500 g

Ensalada

Berro: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Pomelo: 1 Unidad

Relleno

Cebollas: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Nueces: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zest de pomelo: 1 cda.
Ricotta: 2 Taza

Salsa

Manteca: 20 g
Pimienta: A gusto
Zest de pomelo: 1 cda.
Nueces tostadas: 2 cdas.
Jugo De Pomelo: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele y corte la **cebolla** en juliana bien fina
- En una sartén con aceite de oliva cocine la *cebolla* durante 30 minutos a fuego bajo
- Condimente con sal.

- Tueste las nueces, deje enfriar y pique.
- Retire la piel del **pomelo** con un cester.
- En un bowl coloque la **ricota** escurrida, el parmesano, la pimienta, sal y una taza de cebollas caramelizadas
- Mezcle bien todo
- Por último agregue la cáscara de *pomelo*.

Armado

- Corte la masa del tamaño que desee, coloque el relleno en el centro, pinte con agua y cierre en forma de caramelitos.
- En una olla con agua hirviendo cocine la pasta.

Ensalada

- Pele a vivo el *pomelo* y separe en gajos.
- Coloque en un bowl con sal, pimienta y agregue las hojas de *berro* limpias, mezcle y reserve.

Salsa

- Exprima el *pomelo* y retire la piel con un cester.
- En una sartén con *manteca*, agregue el zest de *pomelo* y las nueces.
- Luego agregue la pasta con un poco de líquido de cocción, el *jugo* de *limón* y pimienta.

Presentación

- En un plato coloque la ensalada de *berro* por encima los caramelitos de pasta, termine con ensalada de *berro* y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caramelitos-de-cebolla-ricota-y-pomelo