

Chiocciole al formaggio, caracol de pasta con harina de arvejas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sal: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Harina de arvejas: 100 g

Agua: Cantidad necesaria

Harina común: 400 g

Relleno

Hojas de Albahaca: 6 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Aceitunas negras descarozadas: 400 g

Queso de Cabra: 300 g

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Sal gruesa: Una pizca

Hojas de Perejil: 10 Unidades

Salsa

Crema de leche: 250 grs.

Tomates cherry: 500 grs.

Pimienta Negra: A gusto

Aceite de trufas: A gusto

Sal gruesa: Una pizca

Aceite De Oliva: 1 cda.

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Trufa negra: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la **harina** común junto con la **harina** de arvejas sobre la mesada, realice un hueco en el centro y coloque los huevos, espolvoree sal por los bordes, incorpore agua y mezcle con un tenedor hasta romper el ligue de los huevos, luego una con las manos y amase hasta conseguir una textura suave y lisa. Cubra la masa y déjela reposar durante aproximadamente 1 hora.

Relleno

- En un mortero coloque las hojas de *perejil*, hojas de *albahaca* y aceitunas negras, comience a machacar y agregue sal gruesa y queso de cabra, siga machacando, espolvoree con queso parmesano rallado, machaque, añada el *huevo* previamente batido solo para romper el ligue y siga machacando hasta lograr una pasta homogénea. Reserve la pasta dentro de una manga.

Salsa

- Corte los tomates cherry al medio.
- Corte la trufa negra en pequeños cubitos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine los tomates, sazone con sal gruesa y pimienta negra, cuando comiencen a dorarse incorpore la mitad de *crema* de leche, deje reducir unos minutos y agregue los cubitos de trufa negra, cocine uno minutos mas y retire del fuego.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con la sobadora hasta lograr un espesor fino, luego con una rueda corte en tiras de aproximadamente 6cm de ancho y 20cm de largo.
- Extienda en el centro y a lo largo de la tira de masa un cordón del relleno, una los bordes sellándolos con los dedos y luego enrolle el cordón en forma de caracol, por ultimo, una presionando con los dedos cada vuelta en tres partes distintas para que no se desarme. Proceda del mismo modo con el resto de masa y relleno.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los caracoles, luego retire y colóquelos dentro de la salsa, incorpore el resto de *crema* de leche, espolvoree con queso parmesano rallado y gratine en el horno precalentado hasta *dorar* el queso.

Presentación

- Sirva en un plato dos *chiocciole al formaggio* y salsee con la salsa, perfume con gotas de aceite de trufa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chiocciole-al-formaggio-caracol-de-pasta-con-harina-de-arvejas>