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