

Cialzons

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Yemas: 8 Unidades
Harina 0000: 350 g

Agua: Cantidad necesaria

Relleno

Chocolate: 15 g
Frutas brillantadas: 15 g
Sal: Una pizca
Canela: Una pizca
Azucar: 1 cda.
Pasas de Uva: 15 grs.

Yema: 1 Unidad
Espinaca: 400 g
Perejil: 10 g
Pan de centeno: 150 g

Salsa

Azucar: 30 grs.
Manteca: 200 g

Ricotta ahumada: 150 g

Preparación de la Receta

- Bata las yemas con una cucharada de agua.
- Forme una corona con la *harina* y vierta las yemas en el medio.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera hasta unir los ingredientes.
- Agregue más agua de ser necesario.
- Termine de amasar en la mesada durante 10 minutos o hasta obtener un bollo de masa lisa
- Deje descansar la masa tapada durante 20 minutos.
- Estire la masa con la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina.

Relleno

- Elimine la corteza del pan y corte en cubos pequeños.
- Hidrate las pasas de uva en agua durante 10 minutos y luego escurra bien.
- Ralle el *chocolate*.
- Pique la fruta abrillantada.
- Bata la yema con el azúcar a blanco y reserve.
- Lave la *espinaca* y el *perejil*.
- En una *cacerola* disponga la *espinaca* y el *perejil* y blanquee sólo con el agua del lavado.
- Escurra la *espinaca* y el *perejil* y pique finamente.
- En un bowl mezcle la *espinaca*, el *perejil*, el pan, las pasas de uva escurridas, la canela, la fruta abrillantada, la sal y la yema batida con el azúcar.

Armado

- Corte la masa en discos y acomode una cucharada de relleno en el centro.
- Cierre como si fuera una empanada.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo y cuele.
- Derrita la *manteca*.
- Ralle la *ricota*.
- Disponga la pasta en una fuente para horno, espolvoree con azúcar, la *manteca* derretida y la *ricota* rallada.
- Gratine en el horno.

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con más *ricota* rallada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cialzons>