Escarcha

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Aceitunas negras: c/n
Harina: 300 grs
Leche: c/n
Pimentón dulce: c/n
Queso Parmesano: c/n
Zanahoria: 1 Unidad
Tomate perita: 1 Lata
Cebolla: 1 Unidad
Azucar: c/n
Levadura en polvo: 1 Sobre
Mantequilla: 100 grs
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar 300 gramos de *harina* e incorporar en el medio haciendo un hueco 1 sobre de *levadura* seca, 2 chorros de leche tibia, 1 cucharadita de azúcar, 100 gramos de *mantequilla* pomada .
- Cuando la masa comience a tomar trabajar con las manos hasta formar un bollo liso
- Dejar reposar tapada.

Relleno

- En una sartén *saltear* con aceite de oliva *cebolla* picada y cuando esté transparente añadir *zanahoria* rallada y continuar la cocción.
- Agregar 1 lata de tomates perita picados y con su *jugo*, cocinar hasta reducir (aproximandamente 30 minutos)
- *Condimentar* con sal, pimienta, *pimentón* dulce, azúcar y terminar de cocinar
- Dejar enfriar.

Armado

- Dividir la masa reservada en 2 mitades.

- Colocar un papel aluminio en la base y estirarla masa (1 mitad) con palote espolvoreando con *harina* dándole forma cuadrada.
- Colocar el relleno frío extendido por la masa estirada dejando libre los bordes.
- Agregar queso parmesano rallado grueso, *huevo* duro picado, aceitunas negras picadas y arrollar cerrando los bordes y envolviendo con el papel aluminio.
- Cocinar en horno a 180 °C por 15 minutos, retirar el papel aluminio y seguir cocinando por 15 minutos más.
- Servir cortada en rodajas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escarcha