

Fatay

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Agua: 600 cc

Levadura: 20 grs

Aceite De Oliva: 20 cc

Harina 000: 1 Kilo

Sal: 20 grs

Relleno

Ají molido: c/n

Carne picada: 1 Kilo

Cebolla de verdeo picada: 100 grs

Limon: 1 unidad

Orégano: c/n

Pimentón: c/n

Sal: c/n

Tomate picado: 200 grs

Cebolla picada: 500 grs

Comino: c/n

Morrón picado: 200 grs

Salsa de tomate: 200 cc

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro aceite de oliva, *levadura* fresca, agua y comenzar a amasar con cornet e ir integrando los ingredientes.
- Trabajar con las manos y agregar agua de sr necesario.
- Amasar hasta formar un bollo liso

- Hacer bollos de 100 gramos y dejar levar 15 minutos.

Relleno

- En un bol mezclar carne picada, *cebolla* picada, *tomate* en cubos, *morrón* rojo picado, *cebolla* de verdeo, *jugo* y ralladura de *limón*, salsa de *tomate*, aceite de oliva
- Sal, *ají* molido, *comino*, *pimentón*, *orégano* y pimienta.
- Trabajar con las manos hasta integrar todos los ingredientes.

Armado

- Estirar los bollos con palote (círculo de 15 cm).
- Colocar relleno en el centro.
- Cerrar doblando los bordes hacia el centro (debe quedar un triángulo)
- Colocar en placa levemente aceitada y llevar a horno a 180 °C por 15 minutos.

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