

# Fazzolettini de faisán con esencia de trufas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal:** Una pizca

### Guarnición

**Esparragos:** 300 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

### Relleno

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Faisán:** 1 Unidad

**Harina 0000:** ½ k

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Habas:** 300 g

**Tomates cherry:** 300 grs.

**Aceite de trufas:** ½ cdita.

## Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina*, en el centro disponga los huevos, la sal y el aceite de oliva.
- Mezcle hasta unir todos los ingredientes.
- Amase durante 10 minutos, cubra con un lienzo y deje reposar durante 30 minutos.

### Relleno

- Elimine los excesos de grasa del faisán, las alas y la clavícula.
- En una *cacero* con caldo cocine a fuego bajo durante 20 minutos.
- Deshuese el faisán, desmenuce la carne y procese.
- En un bowl mezcle la carne de faisán, la esencia de trufas, sal, pimienta.

## Armado

- Estire la masa hasta obtener una lámina de masa fina y corte en cuadrados de 10 cm de lado.
- Acomode en el centro de cada cuadrado una cucharada de relleno.
- Pincele los bordes de la masa con agua.
- Cierre los fazzolettini uniendo las cuatro puntas del cuadrado en la superficie formando una pirámide.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo durante 5 minutos.

## Guarnición

- Elimine los tallos de los espárragos.
- Pele las *habas*.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo blanquee los espárragos y las *habas*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los espárragos y los tomates cherry.
- Salpimente
- Incorpore la pasta colada y las *habas*.

## Presentación

- Sirva la pasta en un plato con las verduras salteadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fazzolettini-de-faisan-con-esencia-de-trufas>