Fazzolettini de faisán con esencia de trufas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: ½ k
Sal: Una pizca
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Esparragos: 300 g
Habas: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 300 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de trufas: ½ cdita.
Faisán: 1 Unidad

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 *cacerola* 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