

# Galletones con pastas de repollo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Galletones

Agua: 100 cc

Sal: Una pizca

Aceite De Oliva: 30 cc

### Pastas de repollos

Cebolla: 1 Unidad

Pimentón picante: A gusto

Alcaparras: 20 g

Manteca: 25 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Repollo blanco: 1 Unidad

### Torta de manteca

Crema de leche: 100 cc

## Preparación de la Receta

### Galletones

- En la mesada haga una corona con el *harina*, agregue en el centro el agua, la sal y aceite de oliva.
- Mezcle de adentro hacia afuera tomando *harina* de los costados hasta que el *harina* absorba todo el líquido.
- Amase hasta que la masa no se pegue en las manos. Deje reposar 10 minutos,
- Estire con la ayuda de un palote agregando *harina* cada vez hasta que quede bien fina.
- Acomode en una placa y cocine en horno fuerte durante 3 a 4 minutos.

## Pasta de repollos

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte en fina juliana el **repollo** colorado y el blanco.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla*, el *repollo* colorado y las *alcaparras*. Condimente con el *pimentón*, sal y pimienta.
- Procese con aceite de oliva.
- En un sartén aparte con aceite de oliva saltee el *repollo* blanco. Condimente con sal y pimienta. Procese con aceite de oliva.

## Presentación

- Sirva las pastas en bowl individuales, acompañe con los galletones.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galletones-con-pastas-de-repollo>