Khachapuri Exprés



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masas de pizza casera: c/n

Relleno

Aceite de oliva virgen extra: 3 cdas
Huevos: 2 Unidades
Tomates cherry: 4 Unidades
Queso feta: 500 Gramos
Rama de perejil fresco: 1 unidad
Harina: 2 cdas
Leche: 150 Ml
Queso mozzarella rallado: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- Estirar con ayuda de un rodillo la masa hasta formar dos óvalos.
- Doblar el borde hacia dentro formando con una barquita.
- Tirar de los dos extremos para girarlos
- Reservar.

Relleno

- Calentar la leche
- En una *cacerola* poner el aceite y la *harina* y dejar que la *harina* se dore.
- Añadir entonces la leche caliente y mover bien hasta conseguir una bechamel suave.
- Añadir entonces el queso feta desmenuzado y con ayuda de unas varillas o una cuchara de palo, mezclar moviendo suavemente hasta conseguir que el queso se haya integrado y no queden grumos.
- Añadir ahora la *mozzarella* y seguir mezclando.
- Precalentar el horno a 230 grados.
- Sobre una bandeja de horno, colocar un papel de horneado.
- Colocar en ella los khachapuri y verter el relleno de la mezcla de queso en el centro de la masa.

- Meter la bandeja en el horno y dejar horneando unos 15 minutos.
- Pasado este tiempo, sacar la bandeja del horno y con ayuda de una cuchara, hacer un hueco sobra cada uno de los khachapuri
- Colocamos ahí un *huevo* y devolver al horno otros 6-8 minutos.
- Servir con los cherry cortados por la mitad y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/khachapuri-expres