elGourmet

Kneidalaj rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Cebolla: 1 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Perejil picado: 1 cda.
Harina de matze: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Maíz: 1 cda.

Relleno

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Pasas de uva negras: 1/4 Taza
Miel: 1 cda.
Agua: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.
Extracto De Tomate: 2 cdas.
Sal: A gusto
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Tomillo: 3 Ramas
Azucar: 1 Taza
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Caldo De Pollo: 2 L
Vinagre de Alcohol: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Relleno

- Retire la piel de la pechuga, luego córtelo en pequeños daditos.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Lleve una olla a fuego con azúcar y forme un caramelo, una vez que tome *color* añada el *jugo* de *limón* y de *naranja* mientras mezcla, luego agregue la *cebolla*, las pasas de uva, una cucharada de *vinagre* y el agua, mezcle nuevamente y deje cocinar a fuego lento durante 10 minutos
- Incorpore el *pollo*, el extracto de *tomate* y el resto de *vinagre*, mezcle.

- Pique las ramas de *tomillo* y agréguelas a la preparación junto con la miel y sal de ser necesario.
- Cocine durante 10 minutos más y unos minutos antes de retirar del fuego incorpore el *perejil* picado.
- Retire y deje enfriar.

Masa

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de maíz saltee la *cebolla* hasta dorarla levemente.
- Coloque en un recipiente la *harina* junto con la sal, pimienta y *perejil* picado, mezcle y agregue los huevos, una los ingredientes con las manos e incorpore la *cebolla* y dos cucharadas de agua, termine de unir la masa con las manos.
- Espolvoree la mesada con *harina* y amase hasta lograr una masa homogénea y que no se pegue en las manos.
- Tome pequeñas porciones de la masa y forme bollitos.

Armado

- Tome un bollito y perfore con el dedo meñique llegando al otro extremo pero sin perforarlo.
- Con la ayuda de una cucharita rellene los bollitos y luego ciérrelos
- Proceda de la misma forma con el resto.
- En una olla con caldo de *pollo* caliente cocine los Kneidalaj durante 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato hondo los Kneidalaj junto con el caldo de cocción.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kneidalaj-rellenos