Knishes de papa con lever mit zevale



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Hígado de pollo: 300 g
Perejil: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Maíz: 3 cdas.

Masa

Agua tibia: 250 cc
Harina: 750 grs.
Aceite De Maíz: 2 cdas.
Polvo de hornear: 1 cdita.
Sal: 15 g

Relleno

Cebollas: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Puré de papas: 2 Tazas

Varios

Jarabe de cebolla: A gusto
Huevo duro: 2 Unidad
Tomate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con el agua, aceite de maíz, polvo de hornear y sal, mezcle hasta integrar y luego amase
- Agregue aceite y agua de ser necesario.
- Cubra con papel film y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.
- Con la ayuda de un palote enharinado estire la masa dejándola bien fina
- Corte luego en tiras a lo largo con un ancho de 10cm aproximadamente.

Ensalada

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- En una olla caliente con aceite de maíz saltee las cebollas hasta dorarlas levemente
- Retire y reserve.
- En una olla con abundante agua caliente y sal blanquee los hígados de *pollo*
- Retire y escurra.
- Ralle los hígados.
- Pique el *perejil*.
- Coloque en un recipiente los hígados rallados junto con el *perejil* y las cebollas salteadas, mezcle.

Armado

- Tome pequeñas porciones del puré y forme bollitos, dispóngalos en uno de los bordes y a lo largo de la tira de masa dejando espacio entre cada uno, luego doble la tira cubriendo los bollitos, presione con los dedos y corte, tome cada bollito con masa y cierre uniendo las cuatro puntas formando una bolsita.
- Acomode los Knishes sobre una placa y cocine en horno hasta que la masa este dorada.
- Corte el *tomate* en rodajas.
- Coloque un aro en el centro de un plato y rellene con la ensalada, presione, encima coloque una *rodaja* de *tomate*, ensalada nuevamente, *tomate* y así hasta llenar el aro, luego retírelo.
- En el mismo plato sirva algunos los knishes.

Presentación

- Decore con jarabe de cebollas y *huevo* duro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/knishes-de-papa-con-lever-mit-zevale