elGourmet

Medialunas rellenas de trucha

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Echalote: 1 Unidad
Harina: 200 g
Eneldo: Cantidad necesaria
Trucha: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 1 Vaso

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la pasta

Para ello

- En un bowl, mezclamos la *harina* con el *huevo*
- Amasamos hasta que esté todo compacto y reservamos.
- Por otro lado, picamos la **trucha**, el *eneldo* y la *chalota* y lo mezclamos todo en un bowl con una pizca de sal
- Reservamos.
- Estiramos la masa de pasta fresca y la cortamos en tiras anchas
- En medio de cada tira, colocamos el relleno de *trucha* y cerramos
- Cortamos la pasta con ayuda de un aro y la cerramos para dar la forma de medialuna
- Hervimos durante 2 minutos en abundante agua.
- Luego, en una *cacerola* con un poco de aceite, echamos el vino y lo dejamos reducir

Para el emplatado

- Colocamos una base de salsa de vino y encima ponemos las medialunas.
- Espolvoreamos con *eneldo* picado y un hilo de aceite en crudo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medialunas-rellenas-de-trucha