Mezzelune di ortiche, patate e cavoli con burro allo speck (Medialuna de ortigas, papas y repollo con manteca de jamón crudo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Leche: Cantidad necesaria
Harina: 500 grs.
Huevo: 1 Unidad
Manteca: 1 Nuez

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Hakusay: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ortigas: 200 g
Vino Blanco: 2 cdas.
Bayas de enebro: 2 Unidades
Papas: 500 g
Comino: Una pizca
Manteca: 1 cda.
Queso rallado: 100 g

Salsa

Manteca: 100 g
Jamón crudo en fetas: 100 g
Comino: Una pizca

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga el *huevo* y la **manteca**.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes añadiendo leche poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada enharinada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 20 minutos.

Relleno

- Remoje las ortigas en agua fría durante 10 minutos y luego blanquee en abundante agua salada en ebullición durante unos segundos.
- Escurra las ortigas y pique finamente.
- Cocine las papas en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas, luego escurra, pele y redúzcalas a puré.
- Pase el puré de papas a través de un *tamiz* y reserve.
- Pique finamente las cebollas.
- Machaque las *bayas* de enebro.
- Corte el *hakusay* en fina juliana.
- En una sartén con *manteca* rehogue las cebollas picadas con el enebro y el *comino*.
- Incorpore el *hakusay*, el vino y deje cocinar a fuego bajo durante 10 minutos o hasta que se reduzca el líquido.
- En un bowl combine el puré de papas, el kakusay salteado con la *cebolla*, las ortigas, sal, pimienta y el queso rallado.

Armado

- Separe la masa en porciones y estire hasta formar láminas finas.
- Distribuya cucharadas del relleno sobre un borde de la masa dejando espacio entra cada una.
- Cubra con el borde opuesto de la masa, marque el relleno y corte en forma de medialuna.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición durante 3 minutos.

Salsa

- Corte el **jamón** en fina juliana.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee el *jamón* con *comino*.
- Incorpore la pasta colada y saltee unos minutos.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mezzelune-di-ortiche-patate-e-cavoli-con-burro-allo-speck-medialuna-de-ortigas-papas-y-repollo-con-manteca-de-jamon-crudo