

Pachetti di ceci e olive verdi (Paquetes de garbanzos y aceitunas verdes)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso rallado: 100 g

Mozzarella: 100 g

Crêpes

Leche: 500 cc

Manteca: 30 g

Huevos: 4 Unidades

Sal: Una pizca

Harina: 150 grs.

Harina De Garbanzos: 50 g

Relleno

Nuez Moscada: A gusto

Aceitunas verdes descarozadas: 100 g

Ricotta de oveja: 300 g

Queso rallado: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Mozzarella: 100 g

Salsa de tomate

Cebolla: 1/2 Unidad

Puré de tomates: 200 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Albahaca: 5 Hojas

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa de vino

Vino Tinto: 250 cc

Azúcar Negra: 50 grs.

Preparación de la Receta

Crêpes

- En un bowl coloque la leche, los huevos, sal, las harinas y la *manteca* derretida.
- Mezcle bien hasta formar una pasta cremosa.
- En una sartén antiadherente aceitada vierta un poco de masa hasta cubrir el fondo.
- Deje cocinar hasta que se despegue de la base, voltéela y termine la cocción.
- Repita este proceso hasta terminar con la pasta.

Relleno

- Procese las aceitunas con la *ricota*, la *mozzarella*, el queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada.

Armado

- Distribuya el relleno en las crêpes, cierre formando paquetes y ate con hojas de *ciboulette*.
- Acomode en una fuente enmantecada, espolvoree con queso rallado, mozzarella picada, rocíe con aceite de oliva y gratine en el horno precalentado a 180° C durante 10 minutos.

Salsa de tomate

- Pique finamente la *cebolla*.
- Triture los tomates.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Añada el *tomate*, la *albahaca*, sal, pimienta y deje cocinar 10 minutos a partir del hervor.

Salsa de vino

- En una sartén caliente disponga el azúcar, el vino y deje reducir hasta obtener textura de *almíbar*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva las crêpes y rocíe con las dos salsas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pachetti-di-ceci-e-olive-verdi-paquetes-de-garbanzos-y-aceitunas-verdes>