Palmeritas Saladas



Tiempo de preparación: 300 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 600 c.c.
Harina: 1 y 1/2 Kilo
Sal: 30 Gramos

Armado

Pasta de tomates secos: c/n
Pasta de aceitunas verdes: c/n
Pimienta de molinillo: c/n
Queso rallado: c/n

Empaste

Harina: 2 kgs
Manteca: 800 Gramos

Preparación de la Receta

Amasijo

- Hacer una corona con *harina*, sal y verter agua en el centro.
- Tomar la masa sin trabajar demasiado hasta formar un bollo.
- Envolver en film y dejar descansar a temperatura ambiente por 30 minutos.

Empaste

- Trabajar *manteca* a temperatura ambiente y *harina* hasta unir sin que se derrita.
- Envolver en film, dar formar rectangular y reservar en heladera.

Armado

- Estirar el amasijo, disponer en el centro del empaste y encerrarlo (es invertido por que en este caso el empaste va por afuera).
- Dar 4 vueltas dobles (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio, el otro al medio también y doblando encimando ambas mitades) con un reposo de 90 minutos en heladera después de cada vuelta.
- Estirar el *hojaldre* formando un rectángulo de 2mm de espesor.
- Cubrir con el relleno elegido (pasta de tomates secos, de aceitunas o queso) espolvorear con el queso rallado y *sazonar* con un toque de pimienta.
- Enrollar ajustadamente desde cada uno de los lados cortos hasta el centro, montar un rollo sobre otro y presionar para compactar.
- Enfriar en la heladera durante 20 minutos.
- Cortar rodajas de 1 cm de ancho.
- Colocarlas sobre placas enmantecadas.
- Hornear a 200º C durante 5 minutos.
- Dar vuelta las palmeritas y volver al horno por 10 minutos más, hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/palmeritas-saladas