elGourmet

Pancitos De Zanahoria

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pancitos:

Agua: 2 Taza
Jengibre: 1 Pizca
Harina de maíz blanco: 2 Tazas
Huevo: 1 unidad
Sal y Pimienta: a gusto
Zanahoria: 1 unidad

Relleno

Cebolla Morada: 1 unidad
Pesto: a gusto
Romero: a gusto
Champignones: 8 unidad
Ricota: a gusto
Zuccini: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl **zanahoria** rallada gruesa, *huevo*, sal, pimienta, *jengibre* en polvo, *harina* de maíz blanco y agua hasta unir la masa
- Terminar de amasar con las manos, formar un bollo, tapar con repasador y dejar descansar por 20 minutos a temperatura ambiente.
- Hacer bollitos y con las manos dar forma (tipo hamburguesa de 1 cm de alto).
- Cocinar en *plancha* con aceite y *manteca* los panes hasta *dorar* y tener una textura crocante de cada lado.
- *Saltear* en la misma *plancha* rodajas de zuchini, *cebolla* morada en juliana y champignones en cuartos.
- Abrir cada pan y colocar *ricota* desmenuzada, pesto y completar con las verduras grilladas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancitos-de-zanahoria