

Panzerottis rellenos con carne de picoroco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina: 300 grs.

Huevo para pintar: 1 Unidad

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 30 g

Caldo de picororo: 50 cc

Jengibre: 1 cda.

Pisco: 50 cc

Crema de leche: 100 cc

Echalottes: 2 Unidades

Picoroco: 8 Unidades

Salsa de roquefort y ostiones

Ciboulette: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo de picororo: 50 cc

Pisco: 50 cc

Ostiones crudos sin coral: 100 g

Queso Roquefort: 200 g

Manteca: 30 g

Varios

Bouquet de hierbas: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina*, los huevos y el aceite de oliva.
- Mezcle hasta lograr una masa homogénea.
- Pase la masa con una máquina para pastas, estire hasta obtener una masa rectangular y fina.
- Deje descansar tapada por un lienzo.

Relleno

- Desmenuce con las manos la carne de picoroco previamente *cocido* y pique con cuchillo. Reserve el *jugo* de cocción.
- Pele y pique los echalotes.
- Pele y raspe la pulpa del *jengibre*
- En una sartén con *manteca* coloque, el caldo de picoroco, pisco, deje evaporar el alcohol y agregue los echalotes, el *jengibre* y la carne de picoroco.
- Añada la *crema* de leche.
- Condimente con sal y pimienta a gusto. Retire y deje reposar.

Armado

- Separe la clara de *huevo* de la yema. Bata la clara de *huevo*.
- En la mesada previamente enharinada coloque la masa y corte en rectángulos.
- Disponga sobre un rectángulo el relleno de picoroco, pinte los bordes con la clara de *huevo*, doble la masa y cierre presionando con un tenedor.
- En una olla con abundante agua hirviendo agregue sal gruesa a gusto, unas gotas de aceite de oliva y cocine los panzarottis durante 4 5 minutos aproximadamente. Retire con la ayuda de una espumadera.

Salsa de roquefort y ostiones

- Corte el queso roquefort en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- Limpie los ostiones.
- En una sartén con *manteca* agregue el pisco y deje evaporar el alcohol.
- Añada el queso roquefort, el caldo de picoroco, condimente con sal y pimienta a gusto.
- Agregue el *ciboulette* picado y los ostiones. Mezcle y deje cocinar durante 2 minutos.

Presentación

- En un plato coloque los panzerottis junto con la salsa de roquefort y ostiones.
- Decore con un bouquet de hierbas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panzerottis-rellenos-con-carne-de-picoroco>