Panzottis rellenos de pulpo y langostinos con salsa de limón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Harina 0000: 165 grs.
Puré de espinaca: 35 g
Huevo: 1 Unidad
Sal: 4 g

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cda.
Pimienta de Cayena: A gusto
Pulpo: 300 g
Langostinos crudos: 500 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa de langostinos y limón

Caldo de verduras: 300 cc
Ralladura de limón: 2 Unidad
Estragón: 5 g
Crema de leche: 200 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Cabezas de langostinos reservadas:
Sal: 5 g
Pimienta de Cayena: A gusto
Vino blanco seco: 150 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal, aceite y el *huevo*, mezcle bien y añada la *harina* de a poco mientras mezcla con una espátula, una vez que la masa no este tan pegajosa retire del bowl y colóquela sobre la mesada, amase haciendo presión con la palma de las manos hasta que quede completamente lisa
- Envuélvala en papel film y resérvela en la heladera durante 2 horas.

Relleno

- Pele la *cebolla* y corte en pluma.
- Pele y limpie los **langostinos**
- (Reserve las cabezas para utilizarlas en la salsa)
- Limpie y blanquee el pulpo, luego corte en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla* hasta que quede transparente, retire y deje enfriar.
- Una vez fría la *cebolla* procese junto con los *langostinos*
- Luego coloque en un bowl junto con el pulpo, pimienta de *cayena*, el *perejil* picado y aceite de oliva, mezcle y reserve.

Salsa de langostinos y limón

- En una *cacerola* pequeña pero profunda con aceite de oliva caliente cocine las cabezas de *langostinos* reservadas anteriormente a fuego bajo hasta caramelizar, luego incorpore el vino blanco y una vez que reduzca y evapore el alcohol agregue el caldo de verduras, el *estragon* , la ralladura de **limón** y la pimienta de *cayena*, mezcle y cocine a fuego mínimo durante 25 minutos aproximadamente
- Transcurrido el tiempo de cocción cuele obteniendo así un fume de *langostinos*.
- Lleve el fume nuevamente a la olla e incorpore la *crema* de leche, cocine a fuego mínimo hasta que espese.

Armado

- Retire la masa de la heladera y en una mesada espolvoreada con *harina* estírela con un palo de amasar comenzando del centro hacia adelante y del centro hacia atrás.
- Corte luego la masa en círculos de 5cm de diámetro, coloque el relleno en el centro y cierre en forma de empanada, selle los bordes.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal gruesa cocine los panzottis durante 2 a 3 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva 6 panzottis por plato y salsee con la salsa de *langostinos* y *limón*.
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/panzottis-rellenos-de-pulpo-y-langostinos-con-salsa-de-limon