

Pascualina de Alcauciles

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Aceite: 100 c.c.

Agua: 100 c.c.

Harina: 500 Gramos

Huevo: 1 unidad

Relleno

Aceite De Oliva: c/n

Alcauciles hervidos: 6 Unidades

Cebolla: 1 y 1/2 unidad

Huevos: 5 Unidades

Diente de ajo: 2 Unidades

Queso rallado: 200 Gramos

Ricota: 400 Gramos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Hervir los **alcauciles** enteros con el *limón*, *laurel* y sal 20 minutos
- Retirar y dejar enfriar hacia abajo para colar el agua
- Sacar el corazón y reservar.
- En sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* y *ajo* picados hasta ablandar.
- Reservar
- Mezclar la ricotta con el queso y un *huevo*, agregarle los *alcauciles* cortados en mitades y la *cebolla* reservada, *condimentar* con sal, pimienta y nuez moscada

Masa

- Mezclar *harina*, sal, *huevo*, aceite y agua, amasar hasta formar un bollo y dejar reposar 20 minutos
- Dividir en dos mitades y estirar con palote.

Armado

- Colocar una de las masas sobre un molde de tarta aceitado.
- Colocar el relleno, hacer 5 huecos para los huevos restantes, tapar con la masa restante
- Pintar con *huevo*.
- Hornear 40 minutos a 180°C.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pascualina-de-alcauciles>