

Pasta grillada rellena de camote en salsa de pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Leche: Cantidad necesaria

Levadura: 25 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Harina 0000: 250 grs.

Sal: Una pizca

Relleno de batata

Ajo picado: 1 Diente

Jengibre rallado: 1/2 cda.

Crema de leche: 2 cdas.

Sal y pimienta negra: A gusto

Batatas asadas: 3 k

Cebolla de verdeo: 200 grs.

Salsa

Pimiento rojo asado: 1 Unidad

Chile de árbol: 1 Unidades

Sal y pimienta negra: A gusto

Vinagre de Arroz: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Cabeza de ajo asado: 1 Unidad

Varios

Tomates cherry:

Bouquet de hojas verdes: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Disuelva la *levadura* con la leche.
- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal y aceite de oliva, mezcle y luego agregue la *levadura*, mezcle nuevamente, agregue leche de ser necesario
- Una vez integrados los ingredientes amase hasta obtener una masa elástica, cubra con un repasador y deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo, desgasifique la masa y deje reposar nuevamente.

Relleno

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Retire la piel de las batatas asadas y realice un puré.
- Coloque en un bowl la *cebolla* de verdeo junto con el puré de batatas, el *jengibre*, el *ajo*, la *crema* de leche y sazone con sal y pimienta, mezcle y coloque el relleno dentro de una manga, reserve hasta el momento de utilizarlo.

Salsa

- Coloque en una procesadora los morrones asados previamente pelados, el *chile* de árbol, los ajos asados, sal, pimienta, aceite de oliva y *vinagre* de *arroz*, procese.

Armado

- Tome pequeñas porciones de la masa y forme bollitos con las manos, luego aplaste el bollo con la palma y estire los bordes con los dedos formando un disco no muy fino
- Coloque en el centro del disco el relleno, doble al medio sin aplastarlo y luego cierre como formando una bolsita, por ultimo aplástelo suavemente
- Proceda del mismo modo con el resto de la masa y relleno.
- En una sartén caliente con tres cucharadas de aceite de oliva dore la pasta, luego incorpore agua caliente hasta cubrir un poco menos de la mitad de la pasta, tape la sartén y cocine durante 7 a 8 minutos aproximadamente
- Retire y escurra sobre papel absorbente

Presentación

- Sirva la salsa en una salsera.
- Decore el plato con líneas de la salsa y encima acomode dos pastas grilladas.
- Decore con un bouquet de hojas verdes y tomates cherry cortados al medio.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-grillada-rellena-de-camote-en-salsa-de-pimientos>