Pasteles dulces y salados fritos



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Sal: 1 cdita.
Avellanas: A gusto
Crema de chocolate: 200 g
Levadura fresca: 25 g
Harina de trigo: 500 g
Menta fresca: Cantidad necesaria
Aguacate: 1 Unidad
Agua tibia: 250 Ml.
Azucar glasé: Cantidad necesaria
Espinacas frescas: 1 Puñado
Ricotta: 200 g
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un recipiente, mezclamos el agua tibia, la *levadura* y el azúcar
- Incorporamos la *harina* y la sal
- Amasamos durante unos 5 minutos hasta conseguir una bola compacta.
- A continuación, disponemos la masa en un bowl y la tapamos con papel film
- Dejamos reposar durante media hora.
- Pasado el tiempo, espolvoreamos *harina* sobre la mesa de trabajo y estiramos la masa con la ayuda de un palo de amasar hasta que quede fina
- Luego, la cortamos en círculos.
- Seguidamente, preparamos los rellenos

Para el relleno salado

- Mezclamos en un bowl un *aguacate*, la ricotta y las espinacas
- Añadimos una pizca de sal, un chorrito de aceite de oliva y un poco de pimienta recién molida.

Para el relleno dulce

- Mezclamos las avellanas y la *crema* de *chocolate*.
- Añadimos los rellenos en los diferentes círculos de masa
- Los cerramos en forma de media luna y freímos en una sartén con aceite muy caliente.
- Cuando estén listos, los retiramos de la sartén, y los escurrimos en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Para el emplatado

- Decoramos con *menta* fresca, espolvoreamos con azúcar glasé sobre los pasteles dulces

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasteles-dulces-y-salados-fritos