

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.