Piadina con agnello verdure e salsa picante (Piadina con cordero, verduras y salsa picante)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Cuero de cerdo: 100 g
Grasa de Cerdo: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 300 grs.
Agua Caliente: Cantidad necesaria
Escarola: 1 Planta

Relleno

Berenjena: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pimiento verde: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Zucchini: 200 g
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Miel: 1 cda.
Lomo de cordero: 500 g
Ají picante: 1/4 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad

Salsa

Miel: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ají picante: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mostaza: 100 g

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Perejil Crespo:
Ají picante: 4 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle la *harina* con la grasa, previamente ablandada a baño María, agua caliente, sal y pimienta hasta obtener una masa homogénea y bastante firme.
- Deje descansar en la heladera tapada con papel film.
- Retire de la heladera y en la mesada enharinada, estire la masa con un palo de amasar y corte 8 círculos.
- En una sartén engrasada con cuero de *cerdo* cocine los discos de masa de ambos lados y rocíe con aceite de oliva

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Corte los *pimiento* al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- Corte la cáscara del *zucchini* en juliana.
- Pele y corte el *ajo* al medio.
- Corte la cáscara de la *berenjena* en juliana.
- Corte el **cordero** en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las verduras, con un diente de *ajo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- En otra sartén, con aceite de oliva saltee el *cordero*, con el *ají* picante
- Condimente con sal, miel y *romero*
- Mezcle con las verduras salteadas y deje enfriar.

Salsa

- Pique el *ají* picante.
- En un bowl mezcle la *mostaza* con la miel, el *ají* picante, el aceite de oliva, sal y pimienta.

Presentación

- Corte la escarola en juliana.
- En cada plato coloque un colchón de escarola, una piadina, untada con la salsa picante y coloque encima el relleno de verduras y *cordero*, cubra con otra piadina y termine rociando con la salsa picante, decore con *perejil* crespo, *ají* picante, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/piadina-con-agnello-verdure-e-salsa-picante-piadina-con-cordero-verduras-y-salsa-picante