

# Sfogliatella de espárragos, fontina y trufas negras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Sal:** 1 cdita.

**Manteca pomada:** 230 grs.

**Harina 0000:** 300 g

**Agua:** 180 cc

**Grasa de cerdo refinada:** 115 g

### Relleno

**Espárragos blanqueados:** 200 g

**Yemas de huevo:** 3 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Semolin fino:** 250 g

**Queso Fontina:** 200 g

### Salsa

**Trufas negras:** 4 Unidades

**Queso parmesano rallado fino:** 150 g

**Crema de leche:** 250 cc

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezcle la *harina* con la sal, los 230 gramos de *manteca* y agregue el agua poco a poco y amase hasta formar un bollo.
- Deje descansar tapada con papel film.
- Pase la masa por una máquina de pastas, unas 10 veces, doblándola cada vez que la pasa hasta lograr una masa fina y rectangular.

- Estire la masa ayudándose con las manos y unte con la grasa refinada a punto pomada, enrolle y envuelva en papel film.
- Lleve a la heladera por 2 horas.

## Relleno

- En una olla con agua hirviendo, coloque el *semolin* en forma de lluvia.
- Cocine por 2 minutos hasta lograr una mezcla espesa.
- Vuelque sobre una placa, deje enfriar y corte en trozos
- Corte los espárragos blanqueados en cubos.
- Corte el queso fontina en cubos.
- En un procesador coloque el *semolin*, el queso, los espárragos, las yemas de *huevo*, sal y pimienta.
- Procese hasta lograr una pasta.
- Coloque en una manga repostería y deje enfriar reserve en la heladera.

## Armado

- Precaliente el horno a 200°
- Retire de la heladera la masa y corte en discos de 1 cm de espesor.
- En la mesada previamente enharinada estire cada disco con un palo de amasar.
- Espolvoree con *harina* y con la mano de forma de sombrero.
- Coloque dentro el relleno y cierre apretando bien los bordes.
- Coloque en una placa para horno con una *plancha* de silicona.
- Lleve al horno hasta *dorar*.

## Salsa

- En una olla a baño maria, coloque a derretir la *crema* de leche con el queso parmesano rallado fino
- Filtre y reserve caliente.

## Presentación

- Corte la trufa negra en láminas.
- En un plato sobre un espejo de salsa sirva las sfogliatellas y decore con laminas de trufas negra.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sfogliatella-de-esparragos-fontina-y-trufas-negras>