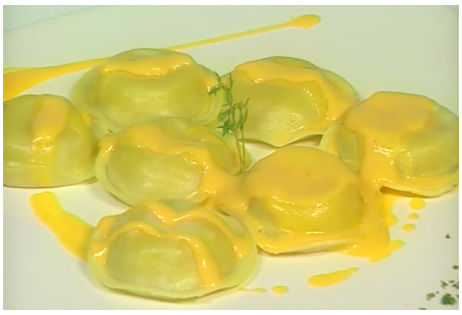
Sorrentinos de mozzarella y Jamón con crema de tomate al confit



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: 30 cc
Sal: 5 g
Harina 0000: 300 grs.
Yemas: 9 Unidades

Relleno

Queso Parmesano: 100 grs.
Queso Mozzarella: 200 g
Sal y pimienta negra: A gusto
Queso cuartirolo: 150 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Jamòn crudo: 30 g

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Tomates frescos: 300 g
Crema de leche: 500 cc
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal, mezcle hasta disolverla y agregue las yemas, bata hasta romper el ligue e incorpore la *harina*, mezcle y una vez unidos los ingredientes retire la masa del bowl y amase sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina* hasta conseguir una masa lisa.
- Cubra con papel film y reserve en la heladera durante 2 horas.

Relleno

- Procese todos los quesos junto con el **jamón** crudo hasta lograr una pasta, luego realice unas bolitas de 4cm de diámetro y reserve.

Salsa

- Coloque en una *cacerola* el aceite de oliva junto con el **tomate** *concasse* y sal, lleve a fuego y una vez que comience a caramelizar incorpore la **crema** de leche, cocine durante 15 minutos mas hasta que espese.
- Luego retire del fuego y con un mixer realice una *crema* sin grumos, tamice obteniendo una preparación completamente lisa.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa desde el centro hacia adelante y desde el centro hacia atrás logrando un espesor de 3mm.
- Corte luego en tiras bien anchas, de la medida del molde de **sorrentinos** o sorrentinera, enharine el molde y deje descansar la masa sobre este, luego marque donde se encuentran las cavidades
- A continuación coloque las bolitas de *jamón* y queso en cada hueco
- Luego, pincele ligeramente con agua y cubra con otra tira de masa, con un palote de amasar marque por la parte superior hasta que se desprendan cómodamente
- Retire los sobrantes de masa.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo y sal cocine los *sorrentinos* entre 2 a 3 minutos aproximadamente.
- Sirva cinco *sorrentinos* por plato.

Presentación

- Salsee los *sorrentinos* con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sorrentinos-de-mozzarella-y-jamon-con-crema-de-tomate-al-confit