

# Sorrentinos de yema y eneldo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Huevos:** 5 Unidades

**Harina 0000:** 400 grs.

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Agua:** 30 cc

**Sal:** 10 g

### Relleno

**Yema de huevo:** 8 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Eneldo:** 50 grs.

**Queso Crema:** 200 grs.

### Salsa

**Zucchini:** 100 g

**Zanahoria:** 100 g

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Tomates cherry:** 100 grs.

**Jamón crudo:** 150 g

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal, mezcle y una vez disuelta la sal incorpore los huevos junto con el aceite, mezcle nuevamente hasta romper el ligue de los huevos y agregue la *harina*, mezcle con un cornet y luego lleve la masa sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina*, amase hasta lograr una masa lisa. Envuélvala en papel film y deje

reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

## Relleno

- Coloque en un bowl el queso *crema* junto con el **eneldo** y mezcle, sazone con sal y pimienta y reserve dentro de una manga.
- Coloque con mucho cuidado y sin que se rompan las yemas de *huevo* en un recipiente.

## Salsa

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *jamón* crudo previamente cortado en fina juliana, luego de unos minutos de cocción incorpore la *zanahoria* junto con el *zucchini*, ambos cortados en fina juliana, mezcle y agregue los tomates cherry, cocine unos minutos mas y retire.

## Armado

- Transcurridas las horas de reposo, retire la masa, y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa sobre la mesada enharinada, desde el centro hacia adelante y desde el centro hacia atrás logrando un espesor de 3mm. Corte la masa en dos partes iguales.
- Con un molde circular, de la medida de los **sorrentinos**, marque una parte de la masa, luego tome la manga con el relleno y realice un círculo sobre el *contorno* marcado, dentro del círculo de relleno coloque una yema y cubra con la masa restante. Presione con los dedos y luego corte con una corta pasta formando el sorrentino. Reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlos.
- En una olla con abundante agua caliente cocine los *sorrentinos* durante 2 a 3 minutos.
- Sobre el plato de presentación forme nidos con la salsa y sobre cada uno de estos disponga un sorrentino.

## Presentación

- Decore con tomates cherry y aceite de hierbas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sorrentinos-de-yema-y-eneldo>