

# Stelline de algas y centolla con tomates horneados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Agua:** Cantidad necesaria

**Pasta de algas:** 3 cdas.

**Harina 000:** 300 g

**Huevos:** 3 Unidades

**Semolin:** 100 g

### Relleno

**Pulpa de centolla:** 300 g

**Orégano fresco:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Salsa

**Orégano fresco:** 1 cdita.

**Sal gruesa y pimienta:** A gusto

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Tomates cherry rojos y amarillos:** 200 g

**Peperoncino en polvo:** Una pizca

### Varios

**Orégano fresco:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezcle los huevos con la pasta de algas.

- En un bowl coloque la *harina* y el *semolin*, agregue los huevos mezclados con la pasta de alga y la cantidad necesaria de agua.
- Amase y deje descansar 30 minutos, tapada con papel film.
- En una máquina de pastas estire la masa, hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte aros 6 o 7 cm de diámetro

## Relleno

- Pique la carne de **centolla** junto con el *orégano*.
- Mezcle y condimente con sal y pimienta.

## Armado

- Coloque dentro de cada aro un poco de relleno de *centolla*.
- Apriete los bordes de la masa con los dedos formando una estrella, dejando el relleno expuesto.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta al dente.

## Salsa

- Corte los tomates cherry en mitades.
- Coloque dentro de una placa para horno y condimente con *orégano*, sal gruesa, pimienta, aceite de oliva, peperonchino y *ajo*.
- Precaliente el horno a 200° y lleve al horno a cocinar
- Retire (reserve una parte para decorar) y pase por un colador.

## Presentación

- En un plato coloque la salsa, encima la pasta, decore con los tomates cherry reservados y *orégano*.
- Rocíe con aceite de oliva extra virgen.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/stelline-de-algas-y-centolla-con-tomates-horneados>