# Tallarines de trigo sarraceno con koftas de soja y salsa de tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Koftas de Soja

**Harina integral super fina**: 100 Cantidad necesaria
**Cebolla**: 1 Unidad
**Zanahoria rallada**: 1 Unidad
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Pan Rallado**: Cantidad necesaria
**Orégano fresco picado**: 1 cdas.
**Manteca clarificada**: 2 cdas.
**Curry**: 1 cda.
**Perejil picado**: 1 cda.
**Porotos de soja**: 500 g

### Salsa de tomates Horneados

**Aceite De Oliva**: 4 cdas.
**Tomillo**: 3 Ramas
**Orégano fresco**: 2 Ramas
**Romero fresco**: 2 Ramas
**Azucar**: 1 cda.
**Ajo**: 5 Dientes
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Tomates peritas**: 8 Unidades
**Aceto balsámico**: 2 cdas.

### Tallarines

**Sal**: A gusto
**Huevos**: 8 Unidades
**Semolin**: Cantidad necesaria
**Harina 000**: 500 g
**Aceite De Oliva**: 3 cdas.
**Harina de trigo sarraceno**: 500 g
**Queso Parmesano Rallado**: A gusto

## Preparación de la Receta

## Tallarines

- Coloque en el bowl de una batidora la *harina* de trigo sarraceno, la *harina* común y sal, comience a amasar y agregue los huevos y aceite de oliva, amase con la maquina hasta unir la masa
- Una vez obtenido el bollo amase en la mesada durante 20 minutos, hasta obtener una masa lisa, luego envuélvala en papel film y deje reposar en la heladera durante aproximadamente 30 minutos.

## Koftas de Soja

- Coloque los porotos de soja en remojo en abundante agua durante 12 horas.
- Transcurridas las horas, deseche el agua y cocínelos en abundante agua limpia durante aproximadamente 2 horas a fuego mínimo
- Terminada la cocción procese los porotos hasta obtener un puré.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* clarificada y aceite de oliva saltee la *cebolla*, espolvoree con *curry* y mezcle, cuando la *cebolla* comience a dorarse levemente agregue la *zanahoria* rallada y luego de unos minutos de cocción incorpore el puré de soja, mezcle cocine durante 5 minutos mas y retire
- Vuelque la preparación en un bowl y espolvoree con *perejil* y *orégano* picado, sazone con sal y pimienta y agregue por ultimo la *harina* integral, mezcle bien.

## Salsa de tomates Horneados

- Corte los tomates en cuartos, acomódelos en una placa, espolvoree con azúcar, agregue las ramas de *tomillo*, los dientes de *ajo*, sal, pimienta, aceto balsámico, *orégano*, *romero* y aceite de oliva, cocínelos en horno a 200°C hasta que los tomates estén dorados, luego realice un puré.

## Armado

- Arme las koftas de soja, tome con las manos pequeñas porciones de la preparación y forme bolitas, pueden ser grandes o chicas, luego páselas por pan rallado, una vez formadas las koftas dórelas en una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa retírela de la heladera y estírela con un palo de amasar o con pasta linda hasta obtener un grosor fino
- Corte la masa en tiras de aproximadamente 30cm de largo por 10 de ancho, espolvoree con *semolín*, doble los extremos al medio, espolvoree con *semolín*, doble nuevamente los extremos al medio, espolvoree con *semolín* y doble nuevamente, proceda del mismo modo con el resto de las tiras, forme los tallarines cortándolos con un cuchillo
- Estire los tallarines y déjelos reposar unos 15 minutos aproximadamente
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocínelos.
- Una vez obtenida la salsa de tomates horneados incorpórele las koftas de soja y los tallarines.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de tallarines de trigo sarraceno con koftas de soja y salsa de tomates y espolvoree con abundante queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tallarines-de-trigo-sarraceno-con-koftas-de-soja-y-salsa-de-tomates**