Trenzas rellenas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Manteca: 50 g
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 500 grs.
Sal: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Levadura: 40 grs.

Relleno de carne

Kummel: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Salsa Ketchup: 1 cda.
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Queso rallado: 20 g
Carne picada: 500 g
Huevo batido: 1 Unidad
Aceite: 20 cc
Pimentón: 1 cdita.
Perejil picado: 1 cda.
Pan Rallado: 1/2 Taza

Relleno de champiñones

Kummel: 1 cdita.
Semillas de Amapola: 1 cdita.
Huevo batido: 1 Unidad
Aceite: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta: 100 g
Queso rallado: 30 g
Cebolla: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Champignones: 200 g
Pan Rallado: 1/2 Taza
Perejil: 1 cda.

Varios

Morrón: 1 Unidad
Perejil:

Preparación de la Receta

- Sobre la mesada coloque la *harina*, en forma de corona, la *manteca*, espolvoreé con una cucharadita de sal
- En el centro añada el *huevo* y la *levadura* disuelta.
- Incorpore con la mano todos los ingredientes, agregue de a poco el agua y amase hasta formar un bollo suave.
- Corte la masa a la mitad y estire con un palo de amasar, en la mesada previamente enharinada cada bollo en forma de rectángulo.

Relleno de carne

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *morrón*, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En un bowl bata los huevos.
- En una sartén con aceite, rehogue la *cebolla*, el *morrón* y agregue la carne picada cocine hasta que el líquido haya reducido
- Añada los huevos batidos, mezcle bien y retire del fuego cuando el *huevo* esté *cocido*
- Agregue una cucharada de salsa *ketchup*, *pimentón*, sal y pimienta
- Añada el pan rallado mezcle y reserve.

Relleno de champignones

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Desgrase la *panceta* y corte en tiras finas.
- Lave los champignones y corte en láminas finas.
- En un bowl bata los huevos.
- En una olla con aceite coloque la *panceta* junto con la *cebolla* y deje *dorar*.
- Añada los champignones, mezcle y agregue los huevos batidos cuando la preparación tome consistencia retire del fuego y añada el pan rallado, el *perejil*, el *kummel*.
- Condimente con sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

Armado

- En un bowl bata el *huevo*.
- Lave y pique el *perejil*.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno previamente enmantecada coloque un rectángulo de masa
- Pinte los bordes de la masa con *huevo* batido y coloque en el centro el relleno de carne, espolvoree con queso de rallar.
- Con un cuchillo corte en tiras la masa de los extremos, entrecruce las tiras por encima del relleno

- Pinte la trenza con *huevo* batido y espolvoree con *kummel*, *perejil* picado y queso de rallar.
- En la mesada previamente enharinada coloque el otro rectángulo de masa , pinte con *huevo* batido, coloque el relleno de champignones vuelva a pintar con *huevo* batido y espolvoree con queso de rallar.
- Enrolle, corte a lo largo la masa rellena y trence.
- Coloque sobre la placa para horno.
- Pinte la trenza con *huevo*, espolvoree con queso de rallar y semillas de *amapola*.
- Deje levar y cocine en el horno durante veinticinco minutos.

Presentación

- En una fuente coloque las trenzas y decore con rodajas de *morrón* y hojas de *perejil*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trenzas-rellenas