Varenikes

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebolla Crocante

Aceite de girasol: c/n A gusto
Cebolla: 500 Gramos
Fecula De Maiz: c/n A gusto

Masa Varenikes

Aceite De Oliva: 50 c.c.
Huevos: 6 Unidades
Harina 0000: 1 kg
Leche: 150 c.c.
Sal: 20 Gramos
Vinagre de Alcohol: 50 c.c.

Relleno

Sal: c/n A gusto
Papas: 1 kg
Pimienta Negra: c/n A gusto

Salsa Varenikes

Sal: c/n A gusto
Cebolla caramelizada: 250 Gramos
Fondo oscuro de pollo: c/n A gusto
Schmaltz: 50 c.c.
Pimienta Negra: c/n A gusto

Versión 1

Cebollas caramelizadas: c/n A gusto

Versión 2 (Schmaltz mit Gribenes)

Agua: c/n A gusto

Piel de pollo: 1 kg

Preparación de la Receta

Masa Varenikes

- En batidora con gancho amasador trabajar *harina*, huevos, leche, sal, *vinagre* y aceite hasta tomar la masa.
- Sacar del bowl y trabajar con las manos hasta tener una masa lisa, tapar y dejar reposar 30 minutos.
- Estirar con maquina de pasta bastante fino y marcar con un cortante de 9 cm.
- Colocar en el centro de cada uno una porción de puré de papas y doblar la masa cubriendo el relleno
- Cortar en medialunas y reservar.

Relleno de Varenikes

- Cocinar las papas envueltas en papel aluminio y cocinar en el horno hasta que estén tiernas.
- Aun tibias retirarles la pulpa y hacer un puré sin agregados.
- *Condimentar* con sal y pimienta.

Versión I

- En una sartén calentar cebollas mientras se cocinan los varenikes en agua hirviendo.
- Una vez cocidos agregar a la sartén.

Versión II (Schmaltz mit Gribenes)

- Limpiar las pieles retirando cualquier tipo de impureza
- Colocar las pieles en una olla y cubrirlas con agua fría
- Llevar a hervor.
- Evaporar la totalidad del agua hasta obtener un liquido de *color* dorado.
- Filtrar el liquido
- No descartar ni lo solido ni lo liquido.
- Reservar por separado ambas partes en nevera.
- Cuando las pieles de *pollo* estén frías, picarlas a cuchillo
- *Dorar* las pieles picadas en una sartén hasta que estén crocantes.
- Filtrar y colocarlas sobre un papel absorbente.
- *Condimentar* con sal.
- Enfriar.
- Picar nuevamente hasta obtener gribenes homogéneos y finos
- También se puede procesar.

Salsa Varenikes

- Calentar la *cebolla* caramelizada y agregar el caldo oscuro de *pollo*.
- Agregar un poco de Schmaltz y dejar reducir.
- Cocinar los varenikes en agua hirviendo y una vez cocidos agregar a la sartén con la salsa.
- Cocinar por 1 minuto y servir en fuente.
- Terminar espolvoreando con gribenes y *cebolla* crocante por encima

Cebolla Crocante

- Precalentar una olla con aceite neutro para freír.
- Con una mandolina, cortar la *cebolla* en aros finos
- *Empanizar* los aros de *cebolla* en la fécula
- Tamizarlos para retirar el excedente.
- Freírlos en abundante aceite hasta que estén de *color* marrón claro.
- Disponerlos en una placa con papel absorbente y salar.

SCHMALTZ

- el la grasa liquida de *pollo*

GRIBENES

- es el *chicharrón* del *pollo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/varenikes