

# Vareniques de papa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Masa para pasta: 1 k

### Guarnición

Tomates secos:

Chutney de tomates cherry:

### Peras grilladas

Peras: 3 Unidades

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

### Relleno

Cebollas: 3 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Maíz: 3 cdas.

Jalea de cebollas:

Sal y Pimienta: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Puré de papas: 2 Tazas

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Pele y corte las cebollas en juliana, luego sepárela.
- En una sartén con aceite caliente saltee las 6 cebollas hasta dorarlas.
- Sazone el puré de papas con sal y pimienta.
- Una vez doradas las cebollas incorpore tres al puré junto con el *huevo*, mezcle bien

- Reserve 2 de las cebollas doradas

## Peras grilladas

- Corte las peras en láminas de 1cm, sazone con sal y pimienta y unte con aceite de maíz.
- En un grill caliente dore levemente las láminas de pera de ambos lados

## Armado

- Con la ayuda de un palote estire la masa dejándola bien fina.
- Corte cuadrados de 18 X18cm, luego corte esos cuadrados en 4 cuadrados más.
- Con la ayuda de una cuchara coloque en el centro de cada cuadrado el relleno, luego cierre en forma de triangulo presionando los bordes con los dedos y luego con un tenedor.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los varenyques durante 1 minuto
- Retire, cuele y coloque en la sartén con la *cebolla* reservada, saltee durante 1 minuto y retire.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de varenyques con las cebollas salteadas.
- Sirva en un plato una porción de varenyques y acompañe con *chutney* de tomates, jalea de *cebolla* y peras grilladas.
- Decore con tomates secos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/varenyques-de-papa>