

Wrap

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Harina 0000: 500 Gramos

Polvo de hornear: ½ Cucharadita

Agua: 250 Centímetros cúbicos

Sal: 1 Pizca

Aceite: 1 Cucharadita

Para la coleslaw

Mayonesa: 3 Cucharada

Jugo de Limón: 1 Unidad

Repollo blanco: ¼ Unidades

Cebolla de verdeo: A gusto

Repollo colorado: ¼ Unidades

Cebolla Morada: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Hacer en la mesada una corona la *harina*, la sal y el polvo de hornear.
- Agregar en el centro aceite de oliva y poco a poco agua.
- Comenzar a tomar la masa con las manos y un Cornet.
- Ir agregando el agua a medida que se va amasando y formando la masa.
- Obtener un bollo liso.
- Porcionar en bollitos de 90 gr aprox. y dejar relajar acomodados en una placa.
- Dejar relajar 15 minutos y estirar la masa con palote dándole forma circular lo mas fino posible.
- Cocinar en sartén grande caliente vuelta y vuelta sin materia grasa (deben tomar apenas color)
- Mantener entre 2 trapos para mantener la humedad.

Para el armado

- *Bondiola* braseada desmechada.

- Mezclar en un bowl *mayonesa*, *jugo de limón*, sal, pimienta, *repollo morado* , *repollo blanco* , *cebolla morada* , *cebolla de verdeo* y *zanahoria* (todo en juliana fina).
- Sobre el wrap acomodar en una mitad la ensalada coleslaw, *bondiola* braseada desmechada y enrollar cerrando los bordes laterales para adentro.
- Servir en mitades.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/wrap>