

Bollitos pelones



Tiempo de preparación: 60 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (6 unidades)

Ingredientes

- Pure de tomate 700g mezza bottiglia
- Agua o caldo 1 ¼ tz
- o Curcuma 1/4 cdta
- o Maíz precocida 1 tz harina
- o Natilla para decorar
- Sal al gusto

Relleno

- o Aceitunas picadas 30g
- Ají dulce rojo 15g (½)
- Ají dulce verde 15g (½)
- Ajo machacado 1 diente
- o Alcaparras picadas 10g
- o Carne molida 250 g
- o Cebolla picada 1/2 tz (60g)
- o Pasitas picadas 20g
- o Passata Pomì 2 cucharadas
- Salsa inglesa 1 cdta
- o Sal y pimienta al gusto

Salsa

- Ajo 1 diente
- Cebolla picada ½ tz (60g)
- Sal y pimienta al gusto

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Salsa de tomate Pomì

Sofreír la cebolla con el ajo hasta que cristalicen, agregar la passata Pomì, y salpimentar

Relleno de carne:

En una sartén con aceite agregar la cebolla y el ajo picado hasta que cristalicen. Incorporar la carne molida y el ají dulce y remover hasta que la carne esté cocida. Agregar las 2 cucharadas de passata Pomì y ¼ de taza de agua, añadir las alcaparras, las pasitas y las aceitunas. Añadir ½ taza de agua y dejar hervir hasta que los sabores se integren y el líquido se reduzca (debe quedar seca). Dejar enfriar tapada.

Masa de harina de maíz

En un bol mezclar el caldo o agua, la harina de maíz y la sal. Dejar reposar por 5 minutos y amasar hasta que quede maleable y no se pegue de las manos.

Armado:

Formar 5 bolas de masa de 100g c/u y hacerles un hueco en la parte central. Agregar la carne molida y cerrar. Volver a formar bolas para darles formas redondeadas. Cocer los bollitos en una olla con agua hirviendo que cubra cada uno de los bollos. Cuando floten estarán listos. Presentar con la salsa de tomate Pomì caliente, decorar con natilla (yogur, crema agria, queso, etc.) y hierbas de tu preferencia.

- Maru Aveledo @elgatogolosoblog