Pierogi Ruskie (POLONIA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se pueden congelar crudos y la hora de cocerlos no hace falta descongelarlos.

Descripción:

Los pierogi es uno de los platos mas representativos de la cocina polaca. Son muy parecidos a los raviolis, pero al contrario que éstos, los pierogi no suelen acompañarse de salsa (los originales claro, cada cual en su cocina...). Su acompañamiento más frecuente es panceta frita, o cebolla frita y crema agria.

Ingredientes para 4 personas :

- Masa:
- 560 gr. de harina de trigo
- 250 ml. de agua tibia
- 4 cucharadas de aceite
- 1 pizca de sal
- Relleno:
- 500 gr. de patatas cocidas y frías
- 500 gr. de queso Quark
- 1 cebolla 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta molida

Preparación:

Paso 1

Pasar las patatas por el pasapurés.

Paso 2

Cortar la cebolla muy pequeña y freirla en las dos cucharadas de aceite hasta que esté muy dorada (pero sin llegar a quemarse).

Paso 3

En un bol añadir el puré de patatas, el queso y la cebolla junto con el aceite donde la freímos. Salpimentar al

gusto y mezclar bien.

Paso 4
Para la masa, ponemos en un bol la harina, el aceite y la sal.

Paso 5
Añadir poco a poco el agua y trabajar la masa.

Paso 6
La masa debe quedar muy elástica y no pegarse a las manos (a veces no se usa todo el agua o se tiene que añadir un poco más, depende mucho de la harina).

Paso 7
Formar una bola con la masa y dividirla en 2 ó 3 partes.

Paso 8
Espolvorear la mesa de trabajo con harina y estirar con un rodillo cada parte hasta dejarla muy fina.

Paso 9
Con un vaso o un cortapastas, cortar círculos y en cada círculo ponemos una cucharada de relleno.

Paso 10
Doblarlo y sellarlo bien con los dedos o un tenedor.

Paso 11
Tapar los pierogis con un trapo limpio para que no se sequen.

Paso 12
Poner agua a hervir en una olla con sal y un poco de aceite.

Paso 13
Cuando esté hirviendo el agua, añadir con cuidado los pierogi (unos 7-10 cada vez, dependiendo del tamaño de la olla).

Paso 14
Removerlos con cuidado y cuando salgan a la superficie, dejarlos cocer 5 minutos.

Paso 15
Sacarlos a un colador y pasarlos por el agua fría del grifo.