

Bollitos pelones

Tempo di preparazione: 60 min

Dificultad: Fácil

Salsa

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

Relleno

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

Ingredientes

- Agua o caldo: 1 ¼ tz
- Curcuma: ¼ cda
- Maíz precocida: 1 tz harina
- Natilla: para decorar
- Sal: al gusto



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 ajì dulce y remover hasta que la carne esté cocida. Agregar las 2 cucharadas de passata Pomì y $\frac{1}{4}$ de taza de agua, añadir las alcaparras, las pasitas y las aceitunas. Añadir $\frac{1}{2}$ 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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate

