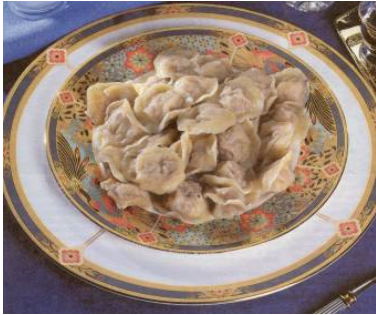


## **PELMENI**

Esta es una receta de origen ruso/bielorruso, nos la ha remitido Olga, una compañera de trabajo de origen bielorruso. Ella comenta que las diferencias gastronómicas entre ambos países son muy pocas y fuertemente influenciada por la cocina francesa. En cualquier caso, es un plato habitual en su casa. Aquí os dejamos la receta de los *pelmeni*, unos raviolis rellenos de carne...



### **Ingredientes:**

Carne de ternera - 200 gr.;  
Carne de cerdo - 200 gr.;  
1 huevo;  
1,5 vasos de harina;  
1/4 vaso de agua;  
1-2 cebolla cabezona mediana;  
Sal y pimienta al gusto

### **Preparación**

**Preparación del relleno:** Moler la carne con cebolla dos veces. Agregar un poquito de agua, sal, pimienta y mezclar todo bien.

**Preparación de la masa:** Sobre la mesa esparcir la harina, agregar un huevo y 1/4 vaso de agua, echar sal y mezclar todo muy bien y bastante tiempo.

**Preparación final:** Extender la masa con un rollo hasta obtener una capa muy fina de 3-4 mm. Recortar círculos utilizando un vaso volteado de diámetro 5-6 cm. Poner en el medio de círculo una cucharadita del relleno. Unir (presionar con los dedos) los bordes doblando el círculo por la mitad de tal forma que el relleno queda dentro de la masa. Para que no se despeguen los bordes es recomendable juntar y pegar los extremos del semicírculo. Cuando tenga listo los *pelmeni* ponga hervir el agua (para 30-40 *pelmeni* - un litro y media de agua). Cuando el agua hierva eche la sal y ponga los *pelmeni* por 10-15 min. hasta que estén listos. Sacar los *pelmeni* del agua y servir en porciones (de 15-20 unidades) con mayonesa o crema de leche o salsa de tomate.

Buen provecho!

*Si probáis de cocinarla ya nos diréis que os ha parecido... y si la mejoráis, enviadnos una nueva versión!*  
[viatgers@esperitsviatgers.com](mailto:viatgers@esperitsviatgers.com)