

Pelmeni: un plato típico ruso

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para dos personas

Para elaborar el picadillo:

- 50% ternera
- 30% cerdo
- 20% cordero
- Cebolla
- Grasa de cerdo
- Pimienta blanca y negra
- Caldo de pollo
- Una pimienta roja (pelmeni feliz)
- Mantequilla
- Para elaborar la masa:
- Leche
- Agua
- Sal
- Huevo
- Harina

Acompañante:

- Nata fresca de vaca (se oferta en supermercados)

Emplatado:

- Mantequilla clarificada

/ Preparación

Modo de elaboración

-Para elaborar el picadillo, mezclar en los porcentajes arriba indicados la carne picada, así como la cebolla en la proporción de media cebolla por cada medio kilo de carne. Se saltea un poco con grasa de cerdo y mucha pimienta para que tome sabor. Se añade también un poco de caldo de pollo o de ternera para obtener algo de jugo. Introducir en el congelador al menos durante media hora en una bandeja.

-Por otro parte, se elabora la masa con leche, agua, sal, huevo y harina. Al igual que los raviolis, se amasan dándoles la forma en las fotos indicada y a uno de estos pelmeni se le introduce una pimienta roja. Es el 'pelmeni feliz', al que lo consuma le dará suerte y será feliz toda la vida.

-Después, se introducen en agua hirviendo con sal y mantequilla durante unos tres o cuatro minutos hasta que floten. Esperar un poco más para después emplatarlos vertiendo encima mantequilla clarificada.

-Recomiendan consumir con nata fresca o salsa de tomate que se puede adquirir en supermercados.