

Pastas

Masa: Ingredientes:

- 250 gr. de maicena
- 100 gr. de harina de maíz
- 4 huevos y una clara
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- Un poquito de agua



Relleno:

De queso y espinaca:

200gr. de espinacas cocidas,
200 gr. de queso,
Sal y pimienta.

De queso y pollo:

2 pechugas de pollo hervidas,
50gr. de queso,
2 huevos batidos,
Sal y pimienta.

De jamón y champiñones:

100 g de jamón serrano picado,
100 g de champiñones
50 g de queso fresco.

Preparación

Tamizar sobre un cuenco la harina de maíz, la maicena y la sal. Luego, hacer un hueco en el centro y poner dentro los huevos, la clara y el aceite. Resolver bien todo, formando una masa espesa y darle forma de bola. Espolvorear un poco de maicena sobre la superficie de trabajo y poner la bola encima.

Trabajar bien con las manos durante 10 minutos. La pasta ha de quedar lisa y fácil de manejar. Envolver la masa en un papel antigrasa y dejarla en la heladera unos 10 minutos. Estirar la pasta con un rodillo, hasta que quede un rectángulo de 1mm de grosor. Darle la forma deseada, dejándola lista para cocinar.

Relleno:

Además de estos rellenos típicos, existen otros más novedosos empleados en la actualidad como de salmón, berenjenas, calabazas, atún o gambas.

Te sugiero le incorpores a la **masa** un puñado de **queso rallado** o semillas de sésamo y así quedarán **nutritivos** y muy deliciosos.