

CORONA DE JUREL UNICO



PORCIONES

1 unidad

DIFICULTAD

Media

TIEMPO ESTIMADO

2 horas

INGREDIENTES

Para la masa:

- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de levadura seca
- 1 cucharadita de sal fina
- 1 taza de agua

Para el relleno:

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- 1 paquete de albahaca
- ½ taza de queso parmesano en trozos o rallado
- ½ taza de nueces
- 1 diente de ajo
- 1 taza de aceite de oliva
- Tomates cherry a gusto
- Sal a gusto

PREPARACIÓN

Para la masa:

1. Mezclar la harina con la levadura, sal y agua. Amasar hasta incorporar bien los ingredientes y que la masa quede suave y elástica. Cubrir con un paño y dejar reposar por 10 minutos.

Para el relleno:

2. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.

3. Preparar el pesto. En una procesadora poner las hojas de albahaca, queso, nueces, ajo y sal. Agregar el aceite de oliva de a poco y procesar hasta obtener una pasta cremosa, que sea untable. Reservar.

Para el armado:

4. Sobre una superficie enharinada, extender la masa formando un rectángulo de aproximadamente 40x50 cm. Pintar la masa con el pesto y distribuir encima el jurel.

5. Enrollar la masa a lo largo. Con un cuchillo cortar el rollo a lo largo, por la mitad, dejando un extremo sin cortar. Entrecruzar las tiras de masa con el relleno hacia arriba. Unir los extremos formando una corona. Dejar reposar 20 minutos.

6. Hornear a 180°C por 25 minutos. Sacar del horno y servir de inmediato, acompañada con tomates cherry.

