

Dumplings ucranianos o Vareniki

Preparación

30 min

Cocción

40 min

Tiempo total

1 h 10 min

Esta receta me la enseñó una amiga de Ucrania, a ella le encantan los Vareniki y lo cocinamos juntas para preparar un básico de su país. Espero que los hagas en tu casa.

Autor: Rosa Ardá

Tipo de receta: Primeros

Cocina: Ucrania

Raciones: 6



Ingredientes

- **Para el relleno:**
- 80 g de bacon en taquitos
- 1-2 patatas peladas
- 1 cebolla cortada en trocitos
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- **Para la masa de los Vareniki:**
- 2 vasos de harina
- ½ vaso de leche con agua a temperatura ambiente
- 1 huevo mediano
- 1 cucharada de aceite

Pasos a seguir

1. **Para la masa:** pon todos los ingredientes de la masa en el orden que se indican dentro del vaso de la Thermomix y **amaso 2 minutos en espiga**. Acabado el tiempo, retira la masa, **marca una cruz en la superficie y deja dentro de un bol durante unos 30 minutos**, tapada con un paño de algodón.
2. **Para el relleno:** Pon la patata cortada en cuartos dentro del cestillo con 300 ml de agua en el vaso y cuece durante **30 minutos, 100°C, velocidad 1**. Una vez cocida, escurre el agua, deja un poquito en un vaso por si necesitamos hidratar la patata y aplástala para hacer puré.
3. Mientras en una sartén con un poco de aceite, sofríe el bacon, cuando esté tostadito, retira y reserva y fríe en el mismo aceite la cebolla hasta que esté totalmente

transparente. Une a lo anterior.

4. Mezcla la patata con el bacon y la cebolla frita y salpimenta al gusto, puedes añadir perejil fresco picado. Reserva en un bol.
5. **Para los Vareniki:** coge la masa, espolvorea la superficie de la encimera con un poco de harina, corta la masa por la cruz en 4 trozos y con cada uno haz un rulo. Con cada rulo sacaremos 8 unidades de masa. Te saldrán 32 pedacitos.
6. Aplasta con un rodillo cada uno, quedará una bolita aplástada -como una masa de empanadilla- es una masa flexible, pon un poco de la mezcla de patata dentro y ve sellando la "empanadilla" con los dedos. Verás que la masa se adhiere muy bien al apretarla. Haz lo mismo con todos los demás.
7. **Cocina los Vareniki:** pon una olla con agua y lleva a ebullición, una vez que el agua hierva, vierte unos cuantos vareniki y **cuece 12 minutos**. Cuando estén listo, retira y deja escurrir sobre un paño de algodón, dales la vuelta sobre el paño para que el otro lado también seque. Ve reservando en una fuente. Listo