

Pierogi de chorizo y gambas en caldo de chorizo y sidra

Los Pierogi son posiblemente el [plato típico polaco](#) más popular. Son una especie de empanadilla que se hierve (dumplings) y opcionalmente se fríe después.

Europa del Este se encuentra con España en esta [maravillosa mezcla](#) de sustanciosos pierogi y chorizo español. Cada pierogi está relleno de una mezcla de chorizo, gambas, hierbas y guindilla, con un caldo de chorizo picante y sidra dulce vertido por encima, justo antes de servir.

¡Ponte el delantal y las manos en el pierogi!

Por: Kuba Winkowski

Masa del Pierogi

250 g de harina común, más un poco de harina para espolvorear
120 ml de agua
20g de aceite vegetal
2g de sal

Para hacer la masa de los pierogi, vierte el aceite y el agua en un cazo y llévalo a ebullición.

Mientras tanto, mezcla la harina y la sal en un recipiente grande a prueba de calor y, a continuación, vierte lentamente la mezcla de agua y aceite, removiendo continuamente con un tenedor para que todo se una.

Una vez que se haya vertido toda el agua, trabajar tan rápido como se pueda para unir la masa con las manos; estará caliente, así que hay que tener cuidado.

Amasa un poco la masa hasta que se integre y quede suave,

luego debes envolverla en papel film y meterla en la nevera durante al menos 30 minutos para que repose.

Relleno del Pierogi

150 g de langostinos crudos, picados en trozos grandes

1 guindilla roja, finamente picada

2 cucharaditas de hojas de albahaca picadas y más para decorar

1/2 cucharadita de hojas de tomillo

1 pizca de sal

Para preparar el relleno, pasa un cuchillo por la mezcla de cebolla y chorizo reservada para cortarla en trozos más pequeños.

Incorpora las gambas, la guindilla y las hierbas. Sazona y reserva.

Una vez que la masa haya reposado, extiéndala con un rodillo sobre una superficie de trabajo espolvoreada con harina hasta obtener un grosor de 2 mm.

Con un cortapastas de 8 cm o con un vaso, corta 20 círculos y coloca una cucharada de relleno en el centro de cada uno.

Dobla cada círculo y sella los bordes presionando con los dedos. Repite este proceso hasta que tengas 20 pierogi sellados.

Lleva a ebullición una cacerola con agua y recalienta el caldo en otra cacerola.

Una vez que el agua esté hirviendo, sumerge los pierogi y cocínalos durante unos minutos; estarán listos cuando suban a la superficie.

Para servir, coloca 5 pierogi en cada cuenco y vierte el caldo. Cubre con albahaca picada.

Caldo de chorizo y sidra

100 g de cebolla picada
10 g de aceite de oliva
200 g de chorizo, cortado en dados finos
120 ml de sidra
300 ml de caldo blanco de pollo
1 cucharadita de pimentón ahumado
1 cucharadita de pimentón
1 cucharada de vinagre de jerez

Para hacer el caldo, calienta el aceite de oliva en una cacerola grande y añadir la cebolla picada.

Rehoga la cebolla hasta que se ablande pero no tome color (unos 5 minutos), luego se añade el chorizo cortado en dados y se sigue cocinando a fuego medio-bajo hasta que el chorizo suelte sus aceites.

Añade los 2 tipos de pimentón y cocina durante 1 minuto, luego vierte la sidra y el caldo de pollo, aumentar el fuego y llevar a ebullición.

Una vez que haya hervido, reduce el fuego y cocinar durante 30 minutos. No es conveniente que el líquido se reduzca, ya que se corre el riesgo de que quede demasiado salado.

Cuando estés satisfecho con el sabor del caldo, cuélalo en una cazuela limpia y reserva la mezcla de cebolla y chorizo para el relleno de los pierogi.

Añade el vinagre de jerez al caldo, Pruébalo y resérvalo para más tarde.