

# Borlenghi



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 2min

Tiempo total: 12min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/borlenghi>

## Preparación

Tamizar la harina en un tazón grande, combine el huevo ligeramente batido, una pizca de sal y revolviendo constantemente con un batidor verter el agua. Cubra la masa y dejar reposar en el refrigerador durante 1 hora aproximadamente. Picar el tocino con un puñado de romero y un diente de ajo pelados. Untar con un poco de aceite la sartén y verter una capa muy fina de la mezcla y cocinar a fuego medio-fuerte durante 1-2 minutos por cada lado. Repartir una capa de tocino picado, dejar que se ablande. Espolvorear con queso parmesano, unas hojas de rúcula y doblar en forma de triángulo. Servir inmediatamente caliente.



## Ingredientes

- 250 gramo/s Harina
- 1 Huevo
- 1 litro/s Agua
- 1 poco Sal
- 1 diente/s Ajo
- 60 gramo/s Tocino - Panceta
- 1 poco Rúcula
- 1 poco Romero
- 1 poco Queso Parmesano
- 1 poco Aceite vegetal para la sartén

## Categorías

Italiana, Todo el año, Económico, Exótica, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada