

Kokurki: Los rusos hornean estos pastelitos con los huevos de Pascua

Una vieja receta rusa olvidada ayuda a aprovechar los huevos que sobran después de Pascua.

Las distintas regiones de Rusia tienen sus propias recetas de “kokurki”; por ejemplo, en la región del Volga se preparan con los huevos cocidos que sobran después de Pascua. Los kokurki del Volga te dejan saciado y son deliciosos.



Los kokurki son empanadillas de masa sencilla con crema agria grasa. El nombre del plato, kokurki, procede probablemente de la palabra *kokur*, que significa moneda pequeña.

Los kokurki se conocen en Rusia como bizcochos sin relleno, pero la versión más interesante con ese nombre son los pasteles rellenos de un huevo entero. Esta receta era frecuente sobre todo en la región del Volga.

Para los kokurki se solía utilizar harina de centeno, ya que estaba muy disponible en los hogares de los pueblos. Gracias a la harina de centeno, los huevos no se estropeaban durante varios días. Los campesinos los llevaban de excursión o al campo. Se trata de un plato sencillo y nutritivo, y este tipo de kokurki también se cocinaba durante todo el año, no sólo después de Pascua. Hoy en día, es más un truco de la cocina rusa que una receta popular, pero los amantes de las recetas antiguas siguen utilizándola.

Para el kokurki he utilizado una mezcla de harina de centeno y harina de trigo que es más común hoy en día. Esto hace que la masa tenga un sabor más suave y delicado. La *crème fraiche* con un 30% de grasa es perfecta como crema agria.

Las empanadillas tienen una corteza firme. Me gusta mojarlas en crema agria o comerlas con leche. También puede servir las con sopa como aperitivo, con verduras, pepinos frescos o encurtidos, o llevarlas de picnic: estarán aún más ricas al aire libre.

Ingredientes para 6 raciones:

- Huevos cocidos – 6 piezas
- Harina de centeno – 70 g
- Harina de trigo – 130 g
- Nata agria (*crème fraiche*, 30% grasa) – 200 g
- 1/2 cucharadita de sal
- 5 cucharadas de agua (si es necesario)
- Mantequilla para untar – 30 g

Preparación:

Mezclar los dos tipos de harina y la sal.

Añadir la crema agria y mezclar en el procesador hasta que la masa se una. Yo también he añadido 5 cucharadas de agua.

Formar una bola con la masa, cubrirla con film transparente y

dejarla reposar 30 minutos.

Dividir en 6 partes y hacer bolas. Yo sólo tenía 5 huevos, así que en la foto aparecen 5 trozos. Es suficiente masa para 6 empanadillas.

Estirar cada bola. Colocar un huevo duro en el centro y sellarlo para que no quede aire entre el huevo y la masa.

Corta el exceso de masa de los bordes.

Pellizca los bordes.

Precalentar el horno a 180°.

Puedes pincelar las cortezas con yema de huevo para que queden rojizas. Yo las dejé para poder untarlas después con mantequilla: así la masa queda aún más crujiente y aromática.

Hornea durante unos 30-35 minutos.

Untar las cortezas con mantequilla derretida mientras aún están calientes. Servir calientes o frías con sopa, o con nata agria o hierbas.

Fuente: rbth.