

## **Pasta de Silesia (Kluski slaskie)**

De [Silesia](#) os traemos un plato muy popular y básico en la cocina de esta región. Sirve como acompañamiento para, sobre todo, carne asada o estofada con su correspondiente salsa pero también puede ser plato único si en el agujerito que hacemos en la pasta, ponemos, por ejemplo, un poco de setas en crema o salmón con eneldo o nos dejamos inspirados por otro ingrediente que actualmente tengamos y nos sirva... Además, es un plato barato y fácil de preparar. Ofrecemos la receta más auténtica, a base de patata cocida y cruda.

### Ingredientes para 6 personas:

1 kg de patata pelada, cocida y picada muy finamente o hecha puré  
1/2 de patata pelada, lavada, rallada cruda (una vez se haya hecho oscura, escurrimos las patatas para no quede agua)  
fécula de patata  
sal

### Preparación

- 1°. Mezclamos el puré de patata cocida y la patata cruda rallada (oscura y sin agua).
- 2°. Una vez mezclada bien la masa, quitamos una cuarta parte del medio del recipiente y añadimos fécula de patata a ojo para que "una" las patatas.
- 3°. Volvemos a taparlo con la parte de la masa sacada y trabajamos la masa.
- 4°. Formamos pequeñas bolas de la masa y, con el dedo, hacemos un agujero.
- 5°. Ponemos en agua hirviendo salada y, a fuego vivo, removemos las bolas para que no se peguen al fondo de la olla.
- 6°. Cuando hayan subido las bolas, bajamos a fuego medio/lento y dejamos cocer durante 15 minutos.