

# Pasta de menta rellena con cerdo y salsa de mandarinas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Huevos:** 2 Unidades

**Menta:** 1 cda.

**Agua:** Cantidad necesaria

### Relleno

**Tomillo:** 1 cdita.

**Perejil:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Huevo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Carne de cerdo:** 100 g

**Romero:** 1 cdita.

**Manteca fría:** 30 g

### Salsa

**Fondo de cerdo:** 200 cc

**Mandarinas:** 2 Unidades

**Crema de leche:** 30 cc

### Varios

**Mandarina:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Masa

- Pique finamente la **menta**.
- En un bowl mezcle el *harina* con los huevos y la *menta*
- Agregue agua hasta formar una masa homogénea
- Deje reposar 30 minutos.

## Salsa

- Exprima las mandarinas.
- En una *cacerola* lleve a reducir el *jugo de mandarina* y el fumet de **cerdo** a 3/4 de su volumen
- Agregue la *crema*.

## Relleno

- Corte la carne en cubos grandes.
- Pique el *romero*, el *tomillo* y el *perejil*
- En una sartén con aceite de oliva saltee la carne de *cerdo*
- Condimente con sal y pimienta
- Procese con la maneca
- Agregue las hierbas picadas.

## Armado

- Estire la masa y corte discos de 8 cm de diámetro, rellene y cierre como si fueran bolsitas.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

## Presentación

- Sirva en platos hondos
- Cubra con la salsa
- Decore con gajos de *mandarina* y hoja de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-de-menta-rellena-con-cerdo-y-salsa-de-mandarinas>