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 heuvos 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 dicos 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