

Tortelli de langostinos con manteca de echalote y aceto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca de echalote

Manteca clarificada: 400 grs.

Echalottes: 4 Unidades

Masa

Sal: A gusto

Harina: 400 grs.

Yemas: 4 Unidades

Agua: 1 cda.

Relleno

Ciboulette: 1 cda.

Queso parmesano rallado fino: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Langostinos enteros: 20 Unidades

Varios

Hojas de eneldo: 5 g

Aceto balsámico añejado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina*, los huevos, la sal y el agua.
- Amase, tape con papel film y deje descansar por 30 minutos.
- Pase la masa, espolvoreada con *harina*, por la máquina de pastas, hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte la masa en tiras de 6-7 cm de ancho y luego corte cada 6 cm en forma oblicua.

Relleno

- Limpie los **langostinos** y retire la vena interna.
- En un procesador coloque los *langostinos* con el *ciboulette*.
- Procese, coloque en un bowl y mezcle con el queso parmesano rallado, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve en frío.

Armado

- Coloque el relleno de *langostinos* y cerrarlos en forma alargada como si fuera una empanada, comenzando de una punta hacia la otra.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta.

Manteca de echalotte

- Pele y pique los echalotes.
- En una sartén con la **manteca** clarificada rehogue el echalote a fuego bajo.
- Cuele y reserve la *manteca*.
- En una sartén coloque la *manteca* saborizada y agregue la pasta.

Presentación

- En un plato sirva la pasta con la *manteca* de echalote y decore con hojas de *eneldo* y unas gotas de aceto balsámico.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/tortelli-de-langostinos-con-manteca-de-echalote-y-aceto>