Tortellini de cordero con caldo de azafrán y tomates confit.

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Final del relleno

Echalote brunoise: 1 Unidad
Ciboulette: 3 cdas.
Ajos confit: 8 Unidades
Aceto balsámico: 1 cdas.

Para la masa

Sal: A gusto
Huevos: 5 Unidades
Harina: 500 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Para la salsa

Manteca: 1/4 Taza
Caldo de verduras: 1 y 1/2 Taza
Azafrán: 1 Cápsula
Vinagre de Arroz: 2 cdas.

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Carne de Cordero: 600 g
Ajo: 2 Dientes
Zanahoria: 1 Unidad
Apio: 1 Tallo
Vino Tinto: 1 Botella
Puerro: 1 Tallos

Tomates confit

Aceite De Oliva:
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.
Tomates: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para la masa

- Tomar la masa dejar reposar en la heladera por una hora

Relleno

- Sellar la carne de **cordero** en una sarten con aceite de oliva, por otro lado rehogar las verduras en una olla con aceite de oliva.
- Agregar la carne, desglasar con el vino, cubrir con agua y cocinar tapado por una hora o hasta que el *cordero* este tierno
- Retirar la carne, entibiar, desmenuzar con un tenedor.

Final del relleno

- Rehogar el echalote en una sarten con aceite de oliva, agregar los ajos cortados en cuartos, la carne de *cordero*, el *ciboulette*, el aceto balsamico, salpimentar, reservar.

- Para armar los tortellini

- Cortar cuadrados de 6 cm de lado poner una cucharada de relleno en el medio, pintar con *huevo* y cerrar en forma de triangulos, juntar los extremos, reservar.

Para la salsa

- Calentar el caldo agregar el **azafran**, el *vinagre* y por ultimo incorporar la *manteca*, salpimentar reservar.

Tomates confit

- *Pelar* los tomates en agua caliente, *pelar* y sacar las semillas, cortar en cuartos, disponer en una placa los tomates, espolvorear con azucar, salpimentar, rociar con aceite y cocinar en un horno a 100 grados por 1 hora
- Reservar.
- *Hervir* la pasta en una olla en agua con sal por siete minutos, calentar la salsa espumarla con la ayuda de un mixer, servir los tortellini con un poco de caldo y unos cuartos de tomates.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortellini-de-cordero-con-caldo-de-azafran-y-tomates-confit