

# Lista de ingredientes para la receta Tortellini de cordero con caldo de azafrán y tomates confit.

## Final del relleno

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

## Para la masa

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

## Para la salsa

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

## Relleno

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

## Tomates confit

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