Tortellini de frutillas y menta



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Azúcar moreno: 2 cdas.
Harina biológica: 90 g
Mantequilla: 50 g
Chocolate negro: 150 g
Frutillas maduras: 100 g
Huevo fresco: 1 Unidad
Menta fresca:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bol grande, agregamos la *harina* y un *huevo*
- Mezclamos bien, primero con un tenedor y después con las manos hasta integrar los ingredientes.
- Luego, derretimos el *chocolate* a baño maría o en el microondas
- Reservamos.
- Pasamos la masa a una superficie plana enharinada y la trabajamos con las manos hasta que quede lisa
- Reservamos la masa tapada para que no se seque.
- Colocamos una *cacerola* al fuego con un chorrito de aceite de oliva y agua.
- Por otro lado, cortamos las frutillas limpias por la mitad, desechando el tallo
- Cortamos un poco de **menta** fresca y las mezclamos con la **menta** y el azúcar moreno
- Reservamos.
- Con ayuda de un palo de amasar, estiramos la masa y formamos una lámina rectangular
- Luego, cortamos en 6 trozos cuadrados y rellenamos con una cucharadita de la mezcla de *frutilla* machacada, azúcar y *menta* en el centro.
- Terminamos el tortellini uniendo una punta del cuadradito con la otra punta formando un triángulo
- Con las dos puntas de la base del triángulo, las doblamos hacia dentro superponiéndolas y presionando para que se queden pegadas.
- Una vez que tenenos todos formados los tortellini, los añadimos a la *cacerola* con agua y aceite y los dejamos freír hasta que doren.
- Retiramos los tortellini y los escurrimos.

- En el fondo de un plato hondo colocamos la *crema* de *chocolate* y terminamos con los tortellini fritos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortellini-de-frutillas-y-menta