

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 tenemos 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.