Tortellini de plátanos maduros y queso feta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 4 Dientes
Panceta ahumada: 200 g

Masa

Plátanos maduros: 200 g
Sal: A gusto
Harina: 500 grs.
Huevos: 2 Unidades
Azucar: Una pizca
Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Queso feta: 500 grs.

Salsa criolla

Manteca: 50 g
Sal: A gusto
Cebollin: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Caldo de verduras: 1 Taza
Cilantro: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Salsa picante: A gusto
Ají Colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Corte los plátanos en trozos, sin pelarlos, y cocine en abundante agua en ebullición hasta que estén tiernos, luego cuele y redúzcalos a puré.
- En un bowl combine la *harina*, sal, azúcar, el puré de plátanos, aceite de oliva y los huevos.
- Comience a mezclar hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa tierna.
- Añada más *harina* o agua de ser necesario.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Tome porciones de masa, estire hasta formar láminas finas y finalmente corte discos de 5 cm de diámetro.

Relleno

- Pique finamente el queso feta.
- Distribuya el queso en la mitad de los discos de masa, humedezca los bordes con agua y cubra cada uno con los discos restantes.
- Selle los bordes y cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa criolla

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo*, el *cilantro* y *cebollín*.
- Corte el *ají* y los tomates en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore el *ají*, los tomates, el *ajo*, sal, salsa picante y deje cocinar 5 minutos.
- Añada el caldo y deje reducir unos minutos.
- Apague el fuego, agregue la *manteca* y revuelva hasta que se funda.
- Aromatice con el *cilantro* y *cebollín* picado.

Aderezo

- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva dore la *panceta*.
- Incorpore el *ajo* y deje *dorar*.

Presentación

- En el centro de un plato hondo sirva los tortelloni y rocíe con la salsa criolla y el aderezo.
- Espolvoree con queso fresco y decore con *cilantro*, rodajas de *plátano* maduro y *tomate* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortellini-de-platanos-maduros-y-queso-feta