Tortellini Fritos de Jamón de Pato y Ricotta con Sopa de Naranja y Menta



Ingredientes

Jugo de Naranja: 1 Taza
Harina: 200 grs
Menta fresca: c/n
Sal: c/n
Huevos: 2 Unidades
Jamón de pato: 100 grs
Ricotta de oveja: 150 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar la ricotta con el **jamón** de **pato** picado grueso
- Reservar.
- En un bol amasar los huevos con la *harina* hasta obtener una masa compacta y tapar con film
- Reservar.
- En una olla calentar el *jugo* de **naranja** con las hojas de **menta**
- Reservar.
- Estirar la masa y cortar en cuadrados, poner un poco de relleno en el centro del cuadrado y humedecer los bordes, cerrar hasta formar un triángulo y unir las dos puntas laterales, presionar y freír en aceite caliente 1-2 minutos.
- Poner los tortellini en un bol y en el último momento cubrirlos con la **sopa** de *naranja*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortellini-fritos-de-jamon-de-pato-y-ricotta-con-sopa-de-naranja-y-menta