

# Tortellini in Brodo

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

### Caldo y carnes

**Cabeza de ajo:** 1/2 unidad

**Cebollas chicas:** 2 Unidades

**Laurel:** 1 Hoja

**Ossobuco en ruedas:** 700 Gramos

**Pollo de campo:** 1/2 unidad

**Sal gruesa:** 1/2 cda

**Carne de cerdo:** 500 Gramos

**Falda:** 700 Gramos

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Pimienta en grano:** 1/2 cdta

**Puerro:** 1 unidad

**Zapallo cabutia:** 1/2 unidad

### Tortellinis

**Harina 0000:** 300 Gramos

**Huevos de campo:** 4 Unidades

**Nuez Moscada:** 1/4 cdta

**Pollo cocido en el caldo, sin huesos y sin piel:** 1/2 unidad

**Queso Parmesano:** 150 Gramos

**Sal gruesa:** 1 cda

**Sémola de grano duro:** 180 Gramos

**Huevo:** 1 unidad

**Mortadella:** 100 Gramos

**Ossobuco cocido en el caldo y desmenuzado:** 250 Gramos

**Prosciutto:** 50 Gramos

**Sal:** 5 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

**Semolin:** c/n

## Preparación de la Receta

### Caldo

- *Pelar y rallar el zapallo y las zanahorias.*

- En una *cacerola*, colocar el medio *pollo*, las carnes, el *laurel*, la media cabeza de *ajo*, los granos de pimienta y la sal gruesa.
- Llevar a hervor y retirar las impurezas con una espumadera.
- Cuando el caldo dejó de soltar esas impurezas, incorporar las zanahorias, el *zapallo*, las cebollas cortadas en cuartos y el *puerro* cortado en trozos grandes.
- Seguir cocinando a fuego medio y mantener la ebullición 1 hora y media.
- Retirar las carnes, colar el caldo y reservar.
- Retirar la piel y huesos del *pollo*.
- Desmenuzar el osobucco.

## Tortellini

- Batir ligeramente los huevos.
- Sobre la mesada formar una corona con la *harina*, la *sémola* y la sal.
- Verter los huevos en el centro, e incorporarlos lentamente a la *harina*, yendo con las manos desde el centro de la corona hacia los bordes.
- Cuando la masa comienza a tomar forma, ejercer presión con la palma de las manos hasta lograr un bollo liso y amasar aproximadamente 10 minutos.
- Estirar la masa hasta que tenga un espesor de 1 mm.
- Cortar cuadrados de 3 cm x 3 cm y reservar en una placa cubierta con *semolín*.

## Relleno

- Procesar la carne del *pollo* y el osobucco con la mortadela y el prosciutto hasta generar una pasta.
- Pasar a un bol e incorporar el parmesano, el *huevo*, la nuez moscada, la sal y la pimienta y mezclar bien.
- Con una cucharita, colocar una pequeña porción de relleno en el centro de los cuadrados de pasta
- Humedecer con agua los bordes de cada cuadrado y pegar uno sobre otro
- Luego dar una vuelta para formar una canastita
- Presionar sobre la unión para que queden bien cerradas.
- Llevar a ebullición el caldo que habíamos reservado y cocinar los tortellini durante aproximadamente 6 minutos o hasta que suban a la superficie.
- Servir en ese caldo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tortellini-in-brodo>