Tortellinis de hongos, papa y panceta con crema de espinaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de hongos secos

Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 250 grs.
Yemas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 40 cc
Agua: 20 cc
Sal: 5 g
Polvo de hongos secos: 10 g

Relleno

Puré de papas: 350 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta ahumada: 50 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Echalottes: 50 g

Salsa de espinaca

Crema de leche: 400 grs.
Espinaca: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

Masa de hongos secos

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal y disuelva, luego agregue las yemas *huevo*, los huevos, el polvo de **hongos** y por ultimo incorpore la *harina* de a poco, una vez unidos los ingredientes coloque la masa sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina* y

amase haciendo presión con la palma de las manos.
- Envuelva en papel film y deje reposar en la heladera durante 2 horas.

Relleno

- En una sartén caliente con aceite de oliva sude el *echalotte* previamente cortados en *brunoise*, una vez transparente incorpore la **panceta** ahumada y cocine hasta que este crocante.
- Mezcle la preparación con el puré de papas, ambas preparaciones calientes, sazone con sal y pimienta y deje enfriar.

Salsa de espinaca

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las hojas de **espinaca** crudas a fuego medio, luego agregue la **crema** de leche y deje reducir
- Una vez espesa la salsa procese.

Armado

- Retire la masa de la heladera y en una mesada espolvoreada con *harina* estírela con un palo de amasar comenzando del centro hacia adelante y del centro hacia atrás.
- Corte luego la masa en círculos de 5cm de diámetro, coloque bolitas del relleno en el centro y humedezca con agua, luego cierre en forma de empanada, selle los bordes y por ultimo una los dos extremos.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal gruesa cocine los tortellinis durante 3 minutos aproximadamente, luego retírelos y coloque dentro de la salsa.

Presentación

- Sirva 5 tortellinis por plato y salsee con la salsa de *espinaca*.
- Decore con tallos de *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortellinis-de-hongos-papa-y-panceta-con-crema-de-espinaca