Tortelloni de cacao sobre fondue de fontina

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal: 1 cdita.
Huevos: 3 Unidades
Cacao Amargo: 50 grs.
Harina: 450 grs.
Agua: 1/2 Taza

Relleno

Aceite De Oliva: 6 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Champignones: 300 g
Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Leche: 2 Tazas
Queso Fontina rallado: 1 Taza
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Almidón de Maíz: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle la *harina*, el cacao y la sal.
- Forme un hueco en el centro y agregue los huevos.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes incorporando agua poco a poco hasta unir los ingredientes

- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 20 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina y luego corte discos de 8 cm de diámetro.

Relleno

- Pique finamente el *ajo* y los champignones.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo* con los champiñones sobre fuego alto y elimine el líquido que liberen.
- Retire de la sartén salpimiente y mezcle con el queso parmesano rallado.

Armado y cocción

- Distribuya el relleno sobre los discos de masa.
- Moje los bordes con agua, doble por la formando una medialuna y selle los bordes.
- Doble las dos puntas hacia el centro hasta que se encuentren.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Agregue la leche, el queso fontina y deje fundir
- Licue, pase a través de un *tamiz* y lleve nuevamente a hervor.
- Incorpore el almidón de maíz diluido en agua y revuelva unos segundos.

Presentación

- En la base de un plato sirva una porción de salsa y encima los tortelloni.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortelloni-de-cacao-sobre-fondue-de-fontina