

# Tortelloni de Zamburiñas y Bacon en Salsa Meunière

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimienta:** c/n A gusto

**Bechamel casera:** 80 MI

**Harina:** 600 Gramos

**Lonjas de bacon:** 4 Unidades

**Zamburiñas:** 8 Unidades

**Sal:** c/n A gusto

**Huevos:** 6 Unidades

**Limon:** 1 unidad

**Mantequilla:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- En un bowl, amasamos los huevos con la *harina* hasta obtener una masa lisa. Tapamos con film y reservamos.
- Después, doramos el **bacon** hasta que esté crujiente y en la misma grasa marcamos las zamburiñas.
- Una vez tenemos esto, picamos tanto las zamburiñas como el *bacon* y reservamos.
- Estiramos la pasta hasta que esté bastante fina. Ponemos sobre cada tira de “sfoglia” (hojas de pasta) la mezcla de zamburiñas y *bacon* y una cucharadita de bechamel, espolvoreamos con un poco de agua y ponemos otra “sfoglia” encima. Intentamos que no quede aire en el interior mientras pegamos la pasta sobre el relleno y formamos los tortelloni recortando con un cortapastas. Una vez tenemos estos cuadrados los ponemos a *hervir* dos minutos.
- Terminamos los tortelloni marcándolos en una sartén con *mantequilla* y un chorrito de *jugo* de *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tortelloni-de-zamburinas-y-bacon-en-salsa-meuniere>