# Tortelloni gigante relleno de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Decoración

**Hojas de Albahaca**: 12 Unidades
**Aceite para freir**: Cantidad necesaria

### Masa

**Hojas de Albahaca**: 18 Unidades
**Huevos**: 2 Unidades
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Harina**: 200 grs.
**Sal**: Una pizca

### Relleno

**Carne de cordero horneada**: 2 Tazas
**Aceite De Oliva**: 1/2 Taza
**Queso Parmesano Rallado**: 1 y 1/2 Tazas

### Salsa

**Tomate**: 2 Latas
**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Ajo**: 1 Diente
**Azucar**: Una pizca
**Cebolla**: 1 Unidad
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Laurel**: 1 Hoja
**Orégano**: A gusto

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Corte la carne en cubos.
- Procese la carne de **cordero** con el queso parmesano y el aceite de oliva hasta obtener una pasta homogénea.

## Salsa

- Pique finamente el *ajo* y la *cebolla*.
- Pique groseramente los tomates.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue el *ajo* con la *cebolla*.
- Incorpore los tomates, el *laurel*, *orégano*, sal, pimienta, azúcar y deje cocinar a fuego bajo durante 15 minutos.

## Masa

- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga los huevos, sal y aceite.
- Mezcle del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina.
- Distribuya las hojas de *albahaca* sobre la mitad de la masa, cubra con la otra mitad y estire nuevamente.

## Tortelloni

- Corte la masa en cuadrados de 10 cm de lado.
- Tome porciones de relleno y distribuya en los cuadrados de masa.
- Moje los bordes de la masa con agua, cierre formando un triángulo y finalmente hunda levemente el relleno por la base y junte sobre éste los laterales del triángulo.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

## Decoración

- Fría las hojas de *albahaca* en abundante aceite caliente hasta que se vean transparentes y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de salsa y encima dos tortelloni.
- Decore con las hojas de *albahaca* frita.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tortelloni-gigante-relleno-de-cordero**