

Tortelloni gigante relleno de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Decoración

Hojas de Albahaca: 12 Unidades

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Masa

Hojas de Albahaca: 18 Unidades

Harina: 200 grs.

Huevos: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Aceite De Oliva: 1 cda.

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

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Laurel: 1 Hoja

Azucar: Una pizca

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>