



<https://www.mepillasquisando.com>



## TORTELLINI DE CARNE CASEROS CON TOMATE



INGREDIENTES		
PARA LA MASA	PARA EL RELLENO	PARA EL TOMATE
300 gr. de Harina de Trigo. 3 Huevos.	150 gr. de Carne picada. 40 gr. de Mortadela. 70 gr. de Queso curado. 1 Huevo. 20 gr. de Mantequilla. Sal y Pimienta.	1 Kg. de Tomates maduros. ½ Cebolla. 1 Cucharadita de Azúcar. Sal y Pimienta molida.

### ELABORACIÓN:

Ponemos la harina en un bol y batimos los huevos que iremos añadiendo poco a poco. Amasamos hasta que quede una masa uniforme. Tapamos con film y que repose 20 minutos. Mientras en una sartén, mareamos la carne con la mantequilla, una vez fría reservamos. En un vaso batidor introducimos la mortadela, el queso todo muy picado. Añadimos la carne y batimos, a continuación agregamos el huevo la sal y la pimienta, nuevamente batimos lo más fino posible. Guardamos el relleno en el frigorífico. Espolvoreamos un poco de harina en la encimera y extendemos con un rodillo o similar la masa en porciones manejables. Alcanzado el grosor mínimo sin que se rompa la masa, hacemos círculos de unos 7 centímetros de diámetro, podemos utilizar un cortador o la boca de un vaso. Ponemos una pequeña porción de relleno y mojamos con huevo los fillos, doblamos por la mitad y luego unimos los extremos. Cocemos en agua hirviendo con sal, unos 15 minutos. Probamos y si es necesario dejamos un poco más. El punto óptimo suele ser cuando flotan. Picamos la cebolla y sofreímos, cuando cambie de color agregamos los tomates, troceamos o rallamos, salpimentamos, añadimos el azúcar para contrarrestar la acidez y freímos. Mezclamos los tortellini con el sofrito. Servimos con queso rallado por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>