Tortelloni de cacao y bacalao

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de harina
- 40 g de cacao en polvo sin azúcar
- 3 huevos
- 1 yema
- Pimienta
- Sal
- Relleno:
- 300 g de bacalao hervido
- Cantidad necesaria leche
- 300 g de castañas cocidas y peladas
- Caldo de verduras
- 2 dientes de ajo
- Aceite de Oliva
- Decoración:
- 4 hojas de laurel
- Perejil picado
- 4 castañas asadas

Preparación:

Paso 1

Para la masa de la pasta: Hacer un volcán con la harina y el cacao y disponer en el centro los huevos, la yema y una pizca de sal. Dejar reposar 30 minutos en un lugar frío. Para el relleno: Dora el ajo en una sartén con aceite, añade el bacalao ya cocido y cubre todo con leche. Cocina a fuego medio-bajo hasta que el bacalao absorba toda la leche. Tritura el bacalao y salpimenta al gusto. Para la crema de castañas: Pon las castañas en

un cazo con 100 ml de leche y caldo hasta cubrirlas medio dedo. Cocina hasta que las castañas absorban todo el líquido. Tritura y salpimenta. Para rellenar la pasta: Extiende la masa con un rodillo (si no tienes máquina) y déjala con un grosor de 2 mm. Cortar formas circulares y pon en el centro un poquito de relleno de bacalao. Luego pliega hasta juntar los extremos y vuelve a plegar de nuevo los dos ángulos. Cocinar en agua hirviendo 7 minutos. Escurrir. Para emplatar: Pon en el fondo del plato la crema de castañas caliente y sobre ella los tortelloni. Espolvorea perejil y riega con aceite de oliva. Decora con una hoja de laurel y una castaña asada.