



## Tortelini con salsa de setas

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 500 g de *Tortellini*
- 135 g de *Setas*
- 1 Ud. de *Tomate*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Alcachofa*
- 2 Cucharada(s) de *Salsa de tomate*
- 2/3 Vaso(s) de *Vino blanco*
- 1.5 Cucharada(s) de *Harina*
- *Queso parmesano*
- *Orégano*
- *Albahaca fresca*

### Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Yo he utilizado unas cuantas setas tiernas y otras de secas. Empezaremos lavando las setas tiernas y poniendo en remojo las seta secas. A continuación cortaremos la cebolla, los ajos, las alcachofas y el tomate.

Paso 2 - Hacer la salsa de setas

En una cazuelita añadiremos un poco de aceite de oliva y pocharemos la cebolla (si tenéis salsa de soja le podéis añadir un chorrillo para que caramelice mas rápido). Cuando este bien caramelizada añadiremos las setas. Pasados uno o dos minutos añadiremos un poquito de oregano, el líquido de las setas que teníamos en remojo y la harina para que la salsa quede bien espesa. Añadiremos un poquito de sal y lo dejaremos a fuego bajo hasta que reduzca lo suficiente. Una vez la salsa este al puto la trituraremos con un robot de cocina.

Paso 3 - Hervir la pasta

Pondremos agua abundante y sal en una olla y coceremos la pasta el tiempo recomendado por el fabricante.

Paso 4 - Salteado final

En una cazuela añadiremos un chorrillo de salsa aceite de oliva y añadiremos los ajos que teníamos picados. Cuando el ajo este dorado añadiremos la cebolla y la alcachofa. Lo sofreiremos un poquito y añadiremos la salsa de tomate y el tomate natural cortado a dados.



## Recetus - Tortellini con salsa de setas

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

Nota: tiene que ser un sofrito rápido, para que quede un poco fresco.

### Paso 5 - Emplatar

Pondremos como base el salteado de cebolla tomate y alcachofas.

Encima de este añadiremos una montañita de tortellini que rociaremos con la salsa de setas. Para terminar espolvorearemos con la albahaca fresca picada. Podéis decorar el plato con un poco de salsa y alguna hoja de albahaca. Buon appetito!