

# TORTELLINIS FRESCOS RELLENOS DE PESTO

## INGREDIENTES

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen extra

1 bote de 1 Kg. de tomate natural triturado

2 dientes de ajo

200 g de cebolla

100 g de zanahorias

2 pastillas de caldo o sal

Pimienta recién molida

8 hojas de albahaca fresca

2 cucharaditas de edulcorante en polvo Natreen (opcional)

Para cocer la pasta:

2 paquetes de 250 g de tortellinis frescos rellenos de pesto o al gusto

1 1/2 l de agua

Un chorrito de aceite

Sal

## PREPARACIÓN

Ponga en el vaso del Thermomix el aceite, las zanahorias, la cebolla y el ajo. Trocee 15 segundos En velocidad 3 1/2 y a continuación programe 5 minutos, 100°, velocidad 1 1/2. Después triture durante 40 segundos En velo 8.

Añada el tomate a lo anterior, las pastillas de caldo o sal y la pimienta. Baje todo lo que haya quedado en las paredes del vaso y la tapadera con la espátula, y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2 (coloque encima de la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras).

Unos segundos Antes de que acabe, añada la albahaca a través del bocal y deje reposar. Rectifique la sazón y si estuviese un poco ácido, échele 2 cucharaditas de edulcorante en polvo y remuévalo con la espátula. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche el agua para cocer los tortellini con el aceite y la sal. Programe 11 minutos, 100°, velocidad 1. Añada los tortellini y programe el tiempo que indique el paquete, 100°, velocidad 1.

Escorra los tortellini en el recipiente Varoma o en un colador grande. Sírvalos en una bandeja echándoles la salsa caliente por encima.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Consejo:

Si lo desea, puede poner queso parmesano rallado por encima. Si lo prefiere, puede sustituir el edulcorante por azúcar.