Bacalao sobre ravioles de alcachofas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de bacalao fresco: 1 Unidad
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto

Aceite verde

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ciboulette: 1 Taza

Esencia de pimientas

Pimienta roja en grano: A gusto
Pimienta Negra en grano: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimienta verde en grano: A gusto

Puré de coliflor

Leche descremada: 100 cc
Hierbas secas: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Coliflor cocido: 1/2 Unidad

Ravioles

Pimiento rojo procesado: 1 Unidad
Corazones de alcaucil: 15 Unidades
Huevo: 1 Unidad
Jengibre raiz: 1 Unidad
Agua: 1 cda.
Pasta china para ravioles: 1 Paquete
Echalottes: 2 Unidades
Hierbas frescas: A gusto
Tomillo: 1 cda.
Vino Blanco: 15 cc
Vinagre Blanco: 15 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Cascara de limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Si el bacalao es salado, desale en agua fría durante tres días, cambiándole el agua tres veces por día.
- Corte en porciones y condimente con pimienta.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, selle el bacalao. de ambos lados.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta terminar la cocción.

Ravioles

- En abundante agua hirviendo salada con *jugo* de *limón* cocine los corazones de *alcauciles* hasta que estén blandos.
- Retire y corte al medio y en juliana.
- Pele y pique los echalotes.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, saltee los *alcauciles* y los echalotes
- Agregue sal, pimienta, el *pimiento* rojo procesado y el *tomillo*.
- Desglace con vino blanco y *vinagre* blanco, deje reducir y procese.
- Coloque el relleno sobre una fuente previamente enfriada en el congelador.
- Mezcle el *huevo* con una cucharada de agua y sal.
- Separe la pasta para ravioles, pinte con *huevo* batido y coloque el relleno dentro de la pasta, cierre apretando bien los bordes para sacar el aire.
- En una olla grande con agua hirviendo aromatizada con cáscaras de *limón*, *jengibre* y hierbas frescas, coloque encima una vaporiera de bambú.
- Agregue los ravioles y cocine al dente.

Puré de coliflor

- En un procesador coloque el *coliflor cocido*, la leche, el caldo de *pollo*, sal, pimienta y hierbas frescas.
- Procese hasta lograr una consistencia cremosa.

Esencia de pimientas

- Tueste las pimientas.
- En un mortero coloque las pimientas, muela y mezcle con aceite de oliva
- Reserve.

Aceite verde

- Blanquee el *ciboulette* y procese.
- Agregue aceite de oliva y deje reposar.

Presentación

- En un plato coloque el puré de *coliflor* como base, encima los ravioles y el pescado.

- Decore con esencia de pimientas y aceite verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-sobre-ravioles-de-alcachofas