

# Bisque de camarón con raviol frito

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tomate concentrado:** 2 cdas.

**Puerro:** 1 Unidad

**Apio:** 2 Tallos

**Crema de leche:** 150 cc

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Cognac:** 100 cc

**Agua:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Caparazón de camarón:** 400 g

**Aceite De Oliva:** 20 cc

## Raviol de camarón

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Harina:** 200 grs.

**Queso rallado:** 150 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Camarones:** 300 g

## Varios

**Tiritasde alga nori fritas:**

**Piel de tomate frita:**

## Preparación de la Receta

- Pele y corte el *puerro* en rodajas.
- Pele y corte la *zanahoria* en rodajas.
- Corte el *apio* en trozos.
- En una olla con aceite de oliva, coloque las verduras, condimente con sal y pimienta negra a gusto.
- Añada los caparazones de **camarón**.
- Flambee con cognac, deje evaporar el alcohol y agregue el agua.
- Añada el *tomate* concentrado, mezcle y deje reducir.
- Agregue la *crema* de leche y deje reducir.

- Cuele el bisque en una *cacero*, introduzca un procesador manual y procese.

## Raviol de camarón

- Limpie los *camarones*, retire el caparazón, y la cabeza.
- En un bowl coloque la *harina*, en forma de corona, en el centro añada el *huevo*, mezcle bien para unir los ingredientes, trabaje la masa con las manos
- Lleve la masa a la heladera y deje reposar durante una hora
- Retire.
- Pase la masa por una máquina para pastas y estire hasta lograr una masa rectangular y fina.
- En la mesada previamente enharinada, coloque la masa y corte en forma de cuadrados, rellene con queso rallado y *camarones*.
- Pinte los bordes con agua y doble la masa en forma de pañuelo, apriete bien alrededor, para sacar el aire
- Una los extremos opuestos.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los raviolos hasta *dorar*.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- En la base de un plato coloque la espuma de *camarón*, encima los raviolos y decore con piel de *tomate* frito.
- En una sopera coloque el bisque y decore con tiritas de alga nori fritas

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bisque-de-camaron-con-raviol-frito>