

Consomé de crustáceos con raviolones de espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Consomé de crustáceos: 800 cc

Raviolones

Harina: 300 grs.

Huevos: 3 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Relleno

Sal: A gusto

Langostinos: 12 Unidades

Jengibre en polvo: A gusto

Girgolas: 100 g

Pimienta Negra: A gusto

Clara: 1 Unidad

Varios

Huevo: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Raviolones

- Blanquee la **espinaca**, escurra bien y pique finamente
- Mezcle la *harina* con los huevos el agua y la *espinaca* hasta amalgamar.
- Amase durante 5 minutos.
- Deje descansar envuelta durante 30 minutos.
- Pase la masa por la sobadora hasta lograr una textura lisa.
- Estire y corte rectángulos.

Relleno

- Limpie los *langostinos*, pele, elimine la cabeza, cola y vena del *lomo*.
- Cocine al vapor durante 5 minutos.
- Pique groseramente y reserve.
- Corte los *hongos* en *brunoise*.
- Muela las almendras.
- En un bowl mezcle los *langostinos* picados, los *hongos*, las almendras, el *jengibre*, la pimienta y la sal.
- Finalmente incorpore la clara.

Armado

- Diluya el *huevo* con agua.
- Coloque pequeñas cantidades de relleno sobre un rectángulo de masa, marque el *contorno* con un aro cortapasta y pincele con el *huevo* batido.
- Cubra con otra lámina de masa y selle alrededor del relleno con los dedos.
- Finalmente corte dando forma triangular.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo durante 5 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva tres raviolos en un plato hondo y bañe con el consomé de crustáceos caliente.
- Espolvoree con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/consome-de-crustaceos-con-raviolones-de-espinaca>