Raviol abierto con langostinos, cilantro y salsa de azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutos de mar

Mejillones: 8 Unidades
Langostinos jumbo: 4 Unidades
Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Almejas: 4 Unidades

Masa de raviol

Yemas: 8 Unidades
Tinta de calamar: 1 Sobre
Aceite De Oliva: 15 cda.

Relleno

Langostinos: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cilantro: 2 cdas.

Salsa

Fumet de pescado: 300 cc
Limon: 1 Unidad

Vinagreta de cilantro

Lima: 1 Unidad
Cilantro: 20 Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle el *harina* con las yemas, el aceite de oliva y la tinta de *calamar*.
- Amase hasta formar una masa homogénea
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Estire y corte en cuadrados grandes.
- Cocine en abundante agua hirviendo salada.

Salsa

- Exprima del *limón*
- Pique finamente el *echalotte*.
- Reduzca el fumet con el *echalotte* a 3/4 de su volumen.
- Aromatice con el **azafrán** y el *jugo* de *limón*
- Termine la reducción.

Relleno

- Pique finamente los echalottes y el **cilantro**.
- Pele los **langostinos**, elimine cabeza, cola y la vena del *lomo*.
- En una sartén con acetie de oliva saltee un *echalotte* con los *langostinos*
- Condimente con sal, pimienta y *cilantro*.

Guarnición

- Pique finamente el *echalotte*.
- En una sartén con acetie de oliva saltee el *echalotte* con los berberechos, los mejillones y las almejas
- Condimente con pimienta
- Cubra con el fumet, tape y termine la cocción hasta que se abran los mejillones y almejas.

Vinagreta de cilantro

- Exprima la lima.
- Procese el *cilantro* con el aceite de oliva, el *jugo* de lima
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva un cuadrado de masa en el centro de un plato, sirva encima una cucharada de relleno y tape con otro cuadrado de masa
- Acompañe con la *guarnición* la viangareta y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviol-abierto-con-langostinos-cilantro-y-salsa-de-azafran