elGourmet

Raviol abierto con ragout de cordero y alcauciles

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso rallado: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Tallos
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 1 Taza
Zanahorias: 2 Unidades
Alcauciles: 5 Unidades
Pierna de cordero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limon: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Caldo: 1/4 Taza

Masa

Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Harina: 300 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa del **cordero**.
- Coloque en una placa con aceite de oliva y lleve al horno a 250°C hasta que se selle.
- Machaque el diente de *ajo*.
- Pele la *cebolla*, las zanahorias y corte en cubitos.
- Corte el *apio* en cubitos
- Retire las hojas externas de los **alcauciles**, las puntas y pele el tallo, corte por la mitad y retire los pelitos.
- Corte en laminas finas y reserve en agua con *limón*.

Masa

- Mezcle en un bowl la *harina* junto con los huevos, la sal y el aceite de oliva.
- Forme una masa, cubra y deje descansar.
- Estire y corte rectángulos.

- Hierva en una olla con abundante agua y sal.
- Cuele y reserve

Armado

- Retire el *cordero* del horno y corte en dados.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, fría los *alcauciles* previamente colados junto con el *ajo*, condimente con sal y pimienta
- Reserve un alcaucil para decorar.
- Agregue el caldo y deje evaporar.
- En otra sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *cebolla* junto con las zanahorias y el *apio* .
- Agregue el *cordero* y condimente con pimienta.
- Vierta el vino cocine hasta que se evaporen los líquidos, y condimente con sal.
- Coloque sobre un rectángulo de masa la preparación de *cordero* y vegetales, queso rallado, otra capa de masa y los *alcauciles*
- Espolvoree con abundante queso rallado.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con el alcaucil frito reservado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviol-abierto-con-ragout-de-cordero-y-alcauciles