Raviol abierto de mariscos con mantequilla de cilantro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mantequilla de cilantro

Manteca: 100 g
Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Cilantro: 20 Cantidad necesaria
Vinagre Blanco: 100 cc
Echalotte: 20 g

Masa

Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Sal: Una pizca
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 100 grs.

Relleno

Salmón: 30 grs.
Pulpo cocido: 30 g
Tomates: 2 Unidades
Mejillones: 30 g
Camarones: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Callo de almeja: 30 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Pescado fresco: 30 g

Preparación de la Receta

- Sumerja en agua las hojas de **cilantro**.
- En un bowl coloque la *harina*, el *huevo*, el agua si es necesario
- Mezcle bien.
- En la mesada enharinada amase el bollo hasta obtener una masa homogénea.

- Deje descansar la masa tapada con papel film.
- Pase la masa por la máquina de pastas y estire hasta obtener una masa muy fina, espolvoreando con *harina*.
- En la mesada previamente enharinada coloque la masa estirada
- Acomode las hojas de *cilantro* en la masa y cubra con masa
- Presione bien, espolvoree con *harina* de ambos lados y vuelva a pasar por la máquina de pastas.
- Corte la masa en cuadrados de 10 cm x 10cm.
- En una olla con abundante agua salada hirviendo cocine la masa durante dos minutos
- Retire y reserve.

Relleno

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates
- En una olla con agua hirviendo coloque los tomates durante treinta segundos
- Retire pase por agua helada.
- Pele, quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte el pescado y el *salmón* en cubos pequeños
- Pele y limpie los *camarones*.
- Corte el pulpo previamente *cocido* en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee, el pescado, el *salmón*, los *callos* de almeja, los *camarones*, el pulpo previamente *cocido* y los mejillones cocidos
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *tomate* en cubos
- Sazone con sal y pimienta

Mantequilla de cilantro

- En una olla con agua hirviendo coloque el *cilantro* durante treinta segundos
- Retire y pase por agua helada.
- En un procesador coloque el *cilantro* y procese.
- Pele y corte el echalote en láminas finas.
- En una olla coloque, el *vinagre*, el vino blanco, el echalote, condimente con pimienta
- Deje que reduzca y evapore el alcohol.
- Añada la *manteca* blanda con ayuda de un batidor.
- Agregue el *cilantro* procesado y mezcle
- En otra *cacerola* cuele la salsa
- Reserve.

Presentación

- En un plato coloque una masa de raviol, el relleno, cubra con otra porción de masa
- Salsee con la ma

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviol-abierto-de-mariscos-con-mantequilla-de-cilantro