Raviol al estilo asiático con jugo de ave y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 500 grs.
Grasa de Cerdo: 50 grs.
Agua: 200 cc
Sal fina: 5 grs.

Relleno de langostinos

Esparragos: 300 g
Salsa de soja: 20 cc
Hongos Shitake: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo claro de ave: 400 cc
Langostinos: 500 g
Aceto balsámico: 20 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Echalotte: 50 g
Cebolla de verdeo: 100 grs.

Relleno de suprema

Salsa de soja: 30 cc
Fondo claro de ave: 400 cc
Aceite de girasol: 20 cc
Supremas de pollo: 400 g
Jengibre: 15 g

Salsa

Manteca: 50 g
Almidón de Maíz: 50 grs.
Cabezas de langostinos: 150 g
Caldo corto: 500 cc
Mirin: 30 cc
Crema de leche: 300 cc
Carcaza de Pollo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl agua hirviendo junto con la grasa de *cerdo* y sal, mezcle hasta que la grasa se funda
- Una vez fundida la grasa por completo incorpore la *harina* de una sola vez, mezcle hasta que ésta tome y se forme una masa firme y elástica.
- Una vez terminada de unir, envuélvala con papel film y deje enfriar antes de estirarla.

Relleno de suprema

- En una olla con abundante agua, salsa de soja y *jengibre* coloque las supremas a partir del líquido frío, luego lleve a fuego
- Una vez que rompa hervor, cocine por 2 minutos más y retire
- Desmigue con un tenedor para soltar la fibra de la suprema.

Relleno de langostinos

- En una sartén caliente con un poco de aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo previamente cortada en *brunoise*, sazone con sal para que el vegetal sude y no tome coloración, luego añada la salsa de soja y cocine a baja temperatura durante un minuto, retire para que ésta no tome sabor amargo.
- En una sartén de teflón incorpore un poco de aceite de oliva con los **langostinos** crudos y pelados, cocine durante tres minutos de forma pareja, luego desglace con aceto balsámico, retire y reserve.
- Saltee los *hongos*.
- Blanquee los espárragos.

Salsa

- En una sartén caliente con *manteca* saltee las cabezas de *langostinos* a fuego medio sin llegar a que se doren.
- Proceda del mismo modo con la carcaza de *pollo* trozado, para que todos los huesos, tanto de los *langostinos* como los de *pollo*, comiencen a largar todo su aroma
- Incorpore el *mirin*, luego el caldo de ave para levantar los jugos de cocción y cocine hasta que reduzca, a fuego bajo durante 25 minutos
- Espume para retirar todas las impurezas de la parte superior
- Cuele para conservar el **jugo** obtenido.
- Incorpore al *jugo* la *crema* de leche y lleve a fuego hasta que reduzca.
- Para espesar la salsa agregue un poco de almidón de maíz con agua fría.

Armado

- Estire la masa con la ayuda de un palo de amasar del centro hacia delante y del centro hacia atrás hasta lograr un espesor de 3mm, luego corte la masa en dos rectángulos iguales.
- Coloque en uno de los rectángulos porciones del relleno de *pollo*, relleno de *langostinos*, un par de espárragos y los *hongos* shitake bien separados, encima coloque el resto de masa, marque el relleno presionando con los dedos, luego con un molde circular de 7cm de diámetro marque la masa y con otro molde circular de 9cm de diámetro corte la masa.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta durante 2 a 3 minutos.
- Retire y acomode los ravioles en una fuente.

Presentación

- Sirva 2 ravioles en un plato y salsee con la salsa.
- Decore con *langostinos* y puntas de espárragos blanqueadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviol-al-estilo-asiatico-con-jugo-de-ave-y-langostinos