Raviol de langostinos y funghi porcini con su globo de mozzarella

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cubos

Agar agar: 6 g
Jugo de Limón: 50 cc
Jugo De Pomelo: 50 cc
Jugo de remolacha: 50 cc

Globo de mozzarella

Bocconcini de mozzarella: 2 Unidades
Pimenton español: A gusto
Flor de sal: Cantidad necesaria

Masa del raviol

Langostinos: 8 Unidades
Sal y pimienta blanca: A gusto

Relleno

Funghi porcini: 50 g
Yema: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla pocheada: 1 Unidad
Portobellos: 50 grs.
Puré de papas: 25 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.

Varios

Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

Cubos

- Lleve una *cacerola* al fuego y agregue el *jugo* de *remolacha* cruda, sal y pimienta, mezcle y una vez que rompa hervor retire del fuego y añada solo 2 gramos de *agar agar*, bata enérgicamente unos segundos, lleve nuevamente al fuego y cuando rompa hervor retire y vierta el *jugo* de *remolacha* en un recipiente, una vez frió reserve en la heladera hasta que solidifique
- Proceda del mismo modo con el *jugo* de *pomelo* y el *jugo* de *limón* incorporando 2 gramos de *agar agar* por preparación.
- Relleno
- Hidrate en agua fría los funghi porcini durante 8 horas en la heladera
- Luego escúrralos y píquelos en fina *brunoise*.
- Pique los portobellos en fina *brunoise*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva dore a fuego máximo los portobellos unos segundos y luego incorpore los funghi porcinos, mezcle y agregue la *cebolla* previamente pocheada en aceite de oliva, cocine unos minutos, retire del fuego y añada el puré de papas, mezcle bien hasta disolver los grumos, luego vuelque la preparación en un bowl y agregue la yema y el *perejil* fresco picado, mezcle bien hasta incorporar todos los ingredientes.

Masa del raviol

- Tome una cola de langostino previamente pelada y desvenada, realice con la ayuda de un cuchillo un corte a lo largo pero sin separar las partes, luego colóquela entre dos separadores y macháquela suavemente hasta lograr que la carne del langostino quede fina
- Retire el separador de arriba
- Proceda del mismo modo con el resto de los **langostinos**.

Globo de mozzarella

- Cargue el sifón con el gas.
- Cocine en el microondas los boconchinos de **mozzarella** durante aproximadamente 2 minutos
- Una vez fundidos retírelos y colóquelos sobre un plato, luego trabájelos con los dedos estirándolos hasta darle forma de tapa para empanada.
- Junte los bordes y colóquelo sobre el pico del sifón y de aire de a poco para que el boconchino se infle, luego gire los bordes para que no se escape el aire
- Proceda del mismo modo con el boconchino restante.
- Humedézcalos con aceite de oliva y espolvoree con *pimentón* español.

Armado

- Con la ayuda de una cuchara tome pequeñas porciones del relleno y coloque sobre el langostino, luego con la ayuda del separador que quedo debajo enróllelo formando el raviol

- Proceda del mismo modo con el resto de relleno y *langostinos*.
- Cocine los ravioles de *langostinos* al vapor, coloque sobre la vaporera de bambú un separador untado con aceite y sobre este acomode los ravioles, sazónelos con sal y pimienta blanca y tape la vaporera.
- Una vez solidificados los cubos córtelos en cuadrados de 2cm de lado.

Presentación

- Intercale los cubos sobre el borde del plato de presentación, en el centro acomode los ravioles de *langostinos* y encima de estos disponga el globo de *mozzarella*
- Decore con hilos de reducción de aceto balsámico y espolvoree con flor de sal.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviol-de-langostinos-y-funghi-porcini-con-su-globo-de-mozzarella