

Raviol de lenguado en brodo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el fumet

Cebolla: 1 Unidad

Hinojo: 1/2 Bulbo

Puerro: 2 Tallos

Apio: 1 Tallo

Espinazos de pescado: 1.5 k

Para el relleno

Filet de lenguado: 700 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Ralladura de lima: 1 Unidad

Perejil: 1/2 Taza

Philadelphia: 200 grs.

Ciboulette: 1/2 Taza

Para la masa

Sal: A gusto

Harina: 500 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Huevos: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Para la masa

- Tomar la masa dejar reposar en la heladera cubierta con film por aproximadamente 1 hora.

Para el relleno

- En una procesadora, poner 500grs de lenguado, procesar.
- Agregar el queso, las claras, retirar. agregar el *ciboulette* picado y la ralladura de *limon*, salpimentar, reservar.
- Calentar una sartén con aceite de oliva, sellar los 200 grs de lenguado restante cortado en trozos, agregar el *perejil*, el *jugo* de *limon*, enfriar rápidamente, reservar.

Para el fumet

- Limpiar muy bien los espinazos de pescado con agua, poner en una olla junto con las verduras cortadas como para una *sopa*, cubrir con agua fría.
- Llevar a hervor cocinar por diez minutos mas colar, y reducir por 15 minutos mas, perfumar con la ralladura de *limon*, reservar.

Armado

- Poner el pescado procesado en una manga, estirar la masa, poner un poco de relleno un pedazo de lenguado, cubrir con el lenguado procesado y armar los ravioles.
- En una olla con agua con sal hirviendo, sumergir los ravioles y cocinar por seis minutos, servir acompañado del caldo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raviol-de-lenguado-en-brodo>