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 sarten con aceite de oliva, sellar los 200 grs de lenguado restante cortado en trozos, agregar el *perejil*, el *jugo* de *limon*, enfriar rapidamente, 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 fria.
- 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