

# Raviol de mozzarella ahumada y tomates confit, puré de berenjenas y vinagreta de Anchoas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Para el relleno

**Mozzarella ahumada:** 200 g

**Mozzarella:** 500 g

**Tomates confit:** 200 g

**Perejil:** 1/2 Taza

### Tomates confit

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomillo:** 1 Rama

**Tomates Perita:** 6 Unidades

**Azucar:** 1 cda.

### Para la masa

**Aceite De Oliva:** 1 cdas.

**Huevos:** 5 Unidades

**Sal:** 1 cda.

**Harina 0000:** 500 grs.

### Puré de berenjenas

**Berenjenas:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo picado:** 1 Diente

**Cebolla picada:** 1/2 Unidad

### Vinagreta de anchoas

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Anchoas:** 5 Filetes

**Aceite De Oliva:** 5 cdas.

**Aceto balsámico:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Tomar la masa y dejar reposar por una hora.

### Tomates confit

- *Pelar* los tomates en agua hirviendo, enfriar en agua con hielo, retirar la piel, semillas y cortar en cuartos.
- Acomodar sobre una placa, espolvorear el azúcar, el *tomillo* picado
- Sal y pimienta.
- Pintar con aceite de oliva y llevar a horno bajo por dos horas, reservar.

### Para el relleno

- Cortar los tomates en cubos pequeños, rallar las mozzarellas, picar el *perejil*, unir todos los ingredientes, salpimentar.

### Pure de berenjenas

- Disponer las berenjenas en una placa para horno y hornear en horno a 180 grados por treinta minutos.
- Dejar enfriar, retirar la pulpa con una cuchara y picarla con un cuchillo, en una sartén con aceite de oliva, sudar las cebollas con el *ajo*, hasta que estén tiernas, agregar las berenjenas y cocinar por cinco minutos, salpimentar, reservar.
- Armar los ravioles, cocinar en agua hirviendo por 8 minutos, servir con pure de *berenjena* tibio y vinagreta de anchoas.

### Vinagreta de anchoas

- Picar las anchoas y mezclarlas con el *perejil*, aceto balsámico, batir mientras agregamos el aceite de oliva, reservar.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/raviol-de-mozzarella-ahumada-y-tomates-confit-pure-de-berenjenas-y-vinagreta-de-anchoas>