

Raviol de piel de tomate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates Perita: 300 g

Jugo de remolacha: 60 cc

Maizena: 30 g

Espuma de coco

Sal: A gusto

Aceto balsámico blanco: 2 cdas.

Crema De Coco: 100 cc

Relleno

Limon: 1 Unidad

Aceite de ajo: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Alcauciles: 8 Unidades

Albahaca: 10 g

Nueces: 30 g

Queso rallado: 40 g

Varios

Tomates cherry:

Aceite de cilantro:

Espárragos blanqueados reservados:

Preparación de la Receta

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con agua salada hirviendo durante siete segundos, Retire y pase por agua helada.
- Pele quite las semillas y coloque en un procesador
- Procese hasta obtener un puré de **tomate**.
- En una sartén coloque el *jugo* de *tomate*, previamente pasado por un colador.

- Agregue *jugo de remolacha*, y *maicena*
- Mezcle y deje calentar unos minutos
- Precaliente el horno a 80°.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, extienda la salsa y cubra con otra *plancha* de silicona
- Lleve al horno y cocine durante unos minutos
- Retire y corte la piel formando rectángulos.

Relleno

- Corte la base de los *alcauciles*, quite las hojas
- Frote con un *limón*, Coloque en una olla con agua y deje cocinar.
- Cuele los *alcauciles* y corte en cubos.
- En un procesador coloque hojas de *albahaca*, aceite de *ajo*, nueces y queso rallado
- Procese hasta emulsionar.
- Agregue los *alcauciles* y aceite de oliva
- Procese
- Añada pimienta y sal.

Armado

- Coloque el relleno de *alcauciles* en el centro de la piel y cierre formando un paquetito.

Espuma de coco

- En un procesador coloque la *crema* de coco, el aceto balsámico blanco y sal procese, hasta formar una espuma.

Presentación

- En un plato acomode espárragos blanqueados, encima el raviol de piel de *tomate* y un tomate cherry
- Decore los extremos del plato con la espuma de coco y aceite de *cilantro*.
- Termine con aceite de oliva y pimienta.

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