

Raviol gigante de langostinos y cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cilantro: 20 Cantidad necesaria
Extracto De Tomate: 2 cdas.

Yemas: 8 Unidades
Harina 0000: 800 g

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Manteca: ½ cda.
Langostinos: 24 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto
Queso de Cabra: 200 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Limón sutil: 1 Unidad

Leche de coco: 400 cc

Preparación de la Receta

- Procese el *cilantro* con 4 yemas.
- Mezcle con 300 gramos de *harina* y amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Mezcle el extracto de tomates con el resto de las yemas y la *harina*.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Deje reposar durante 30 minutos

Relleno

- Pele los **langostinos**, elimine cabeza, cola y la vena del *lomo*.
- Abra los *langostinos* al medio a lo largo.
- Desmenuce el queso.

- Corte la **cebolla** en pluma.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla* a fuego bajo.
- Salpimente.
- Mezcle el queso con la *cebolla*.

Armado

- Estire la masa hasta 1 cm de espesor, luego corte tiras de 1 cm de ancho.
- Intercale las tiras de *tomate* y *cilantro* acomodándolas lo más unidas posible.
- Pase por la máquina sobadora hasta obtener una lámina fina de masa.
- Corte discos y disponga una cucharada de relleno, encima un langostino formando un círculo.
- Cubra con otro disco de masa y selle los bordes.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Reduzca la leche de coco con la ralladura de *limón* a $\frac{3}{4}$ de su volumen.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos, rocíe con la salsa
- Decore con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raviol-gigante-de-langostinos-y-cebolla>