Ravioles crocantes de chorizo y tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Tomates Perita: 5 Unidades
Aceite De Oliva: 20 cc
Chorizos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Mozzarella: 200 g

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Aceite De Oliva: 20 cc
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Pimienta: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Perejil picado: A gusto
Masa de ravioles: 500 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Retire la carne de los chorizos y desgrase.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates, coloque en agua hirviendo por 30 segundos, retire y pase por agua helada.
- Pele los tomates, retire las semillas y corte en cubos.
- Ralle la muzzarella.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*, agregue la carne de chorizo y cocine a fuego bajo

- Coloque en un bowl y deje enfriar.
- En un procesador coloque la mezcla de chorizo y los tomates, procese y coloque en un bowl, agregue la muzarella, mezcle bien y lleve a la heladera hasta enfriar.

Armado

- Sobre la masa coloque porciones del relleno, cubra con masa, cierre bien, apretando los bordes y corte los ravioles del tamaño deseado.
- En una sartén de hierro, con aceite de oliva coloque los ravioles a *dorar* de ambos lados a fuego no muy fuerte.
- Agregue el agua, tape y cocine hasta que evapore todo el líquido.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y deje caramelizar.
- Agregue el *pimiento* rojo, condimente con sal y pimienta.
- Desglase con el vino blanco y deje evaporar el alcohol
- Cocine por unos minutos.

Presentación

- Sirva los ravioles con la salsa, *perejil* picado y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-crocantes-de-chorizo-y-tomate