

Ravioles de borraja con tuco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria

Harina 0000: 500 grs.

Huevos: 5 Unidades

Sal: Una pizca

Relleno

Huevo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Mollejas: 2 Unidades

Borraja: 1 Paquete

Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Seso: 1 Unidad

Salsa

Salsa de tomate: 2 L

Cebolla: 1 Unidad

Apio: 6 Tallos

Ajo: 2 Dientes

Paleta: 1 k

Sal gruesa: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Laurel: 2 Hojas

Vino Blanco: 1 Taza

Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* en la mesada, forme un hueco en el centro y coloque los huevos, sazone con sal por los bordes y agregue, de ser necesario, agua de a poco, comience a unir los ingredientes luego amase
- Una vez que consiga una masa lisa y homogénea forme un bollo y déjela reposar en un lugar calido y cubierta con un repasador durante 1 hora.

Salsa

- Pele los dientes de *ajo*.
- Pele la *cebolla* y córtela en dados.
- Separe las hojas de *apio* del tallo, corte los tallos en trozos y con las manos corte groseramente las hojas.
- Pele y corte las *zanahoria* en dados.
- En una olla de barro caliente con aceite de oliva dore la paleta entera de todos sus lados, luego incorpore las hojas y los tallos de *apio*, *zanahoria*, *cebolla*, los dientes de *ajo* enteros, sal gruesa, vino blanco, las hojas de *laurel* y por ultimo el puré de *tomate*, cocine a fuego mínimo durante 3 a 4 horas.

Relleno

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal blanquee las hojas de borraja durante 3 minutos, terminada la cocción colóquelas en un bowl con agua helada para cortar la cocción, luego escurra.
- Limpie el seso y la *molleja*, cocínelos por separado en agua hirviendo con sal y *limón*, terminada la cocción retire del agua, deje enfriar y una vez fríos deje reposar en la heladera durante una noche.

Armado

- Corte groseramente la borraja, la carne de la salsa, el seso y la *molleja*.
- En una maquina manual para picar carne coloque un trozo de carne, intercale con la borraja, el seso y la *molleja*, proceda de esa forma hasta terminar, una vez picados los ingredientes agregue sal, pimienta, queso parmesano rallado y el *huevo*, mezcle con las manos hasta conseguir una preparación suave pero compacta.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con un palo de amasar, espolvoree la mesada con *harina* y comience colocando el palo en el centro del bollo, estire hacia un lado y el otro hasta darle forma ovalada, gire la masa y proceda del mismo modo, así hasta estirla por completo y lograr un espesor fino.
- Extienda el relleno con un espesor de $\frac{1}{2}$ cm sobre la mitad de la masa, cubra luego con el resto de masa, pase suavemente el palo de amasar para quitar el aire y que la masa se pegue y con una rueda de cortar pasta forme los ravioles.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine los ravioles, una vez que suban a la superficie retírelos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de raviolos y salsee con salsa, espolvoree con abundante queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-borraja-con-tuco>