Lista de ingredientes para la receta Ravioles de calabaza y almendras con salsa de rúcula y langostinos

Ingredientes

- Melón roció de miel 1 Unidad
- Huevos 3 Unidades
- Perejil picado A gusto
- Agua Cantidad necesaria
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Harina 000 500 g

Relleno

- Sal gruesa 1 cda.
- Almendras 200 g
- Azucar 50 grs.
- Tabasco Unas gotas
- Leche 2 cdas.
- Calabaza 1 Unidad
- Pimienta Una pizca

Salsa

- Cointreau 2 cda.
- Vino Blanco 100 cc
- Rúcula 50 g
- Pimentón Una pizca
- Crema de leche 100 cc
- Veloute de pescado 200 cc
- Langostinos 6 Unidades
- Naranja 1/2 Unidad

Varios

- Huevos 2 Unidades
- Agua 200 cc