

Ravioles de calabaza y almendras con salsa de rúcula y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Melón roció de miel: 1 Unidad

Perejil picado: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Sal gruesa: 1 cda.

Azucar: 50 grs.

Leche: 2 cdas.

Pimienta: Una pizca

Salsa

Cointreau: 2 cda.

Vino Blanco: 100 cc

Pimentón: Una pizca

Veloute de pescado: 200 cc

Naranja: 1/2 Unidad

Varios

Huevos: 2 Unidades

Agua: 200 cc

Huevos: 3 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Harina 000: 500 g

Almendras: 200 g

Tabasco: Unas gotas

Calabaza: 1 Unidad

Rúcula: 50 g

Crema de leche: 100 cc

Langostinos: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Forme una corona con el *harina* en la mesada, en centro coloque los huevos y el aceite.
- Comience a mezclar tomando *harina* de los costados hasta unir todos los ingredientes. Agregue agua de ser necesario.
- Amase hasta formar un bollo de masa tierna. Deje reposar cubierta por un film durante 15 minutos.
- Pasado este tiempo comience el sobado con el palote de madera o bien con la máquina. Incorpore *harina* y pliegue la masa cada vez. Repita este proceso 10 a 12 veces.
- Estire formando un rectángulo. Corte láminas parejas.
- Pincele una lámina de masa para eliminar los excedentes de *harina*.
- Acomode encima las hojas de *perejil* dejando espacios entre cada una. Cubra con otra lámina de masa y estire nuevamente. Reserve cubiertas con un film.

Relleno

- Pele las almendras y pique groseramente.
- Tueste en una sartén y procese.
- Corte la **calabaza** en cuartos y elimine las semillas.
- Lleve a una platina, espolvoree con el azúcar, la leche y la sal.
- Cocine en el horno. Rescate la pulpa y haga un puré.
- Pase por un *tamiz* de malla fina. Rectifique la sazón. Condimente con pimienta y tabasco. Incorpore las almendras.

Armado

- Bata el *huevo* con agua.
- Elimine los excesos de *harina* de las láminas de masa.
- Marque ligeramente con un cortapasta donde ubicará el relleno.
- Llene una manga de repostería con el relleno.
- Ubique porciones de relleno donde realizó las marcas. Pincele los bordes con el *huevo* batido.
- Cubra con la lámina de masa estampada. Elimine el aire que haya quedado en el interior.
- Pincele la superficie y corte con el cortapasta.
- Cocine en abundante agua salada.

Salsa

- Pique groseramente la **rúcula**.
- Limpie los **langostinos** y elimine las cabezas.
- En una *cacerola* vierta el veloutte, el vino y la *crema*. Lleve a hervor, añada la *rúcula*, el *jugo* de *naranja*, el *licor* y la pimienta.
- Procese, lleve nuevamente al fuego y agregue los *langostinos*.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva salsa, encima los raviolos cocidos. Decore con los *langostinos*.

