Ravioles de camarón al jengibre y cítricos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Pasta china para ravioles: 1 Paquete
Pimienta en grano: 1 cdita.
Jengibre: 4 Unidad
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Guarnición

Pimienta: A gusto
Hongos Shitake: 100 grs.
Vinagre de Arroz: 20 cc
Espinaca baby: 150 g
Salsa de soja: 20 cc
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Aceite de Sésamo: 4 Gotas

Relleno

Salsa de soja: 20 cc
Jengibre raiz: 1 Unidad
Peperoncino: 10 g
Caldo De Pollo: 2 cdas.
Semillas de cilantro molida: 10 g
Camarones: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Naranja: 1 Unidad
Vinagre de Arroz: 20 cc
Limón verde: 1 Unidad

Salsa

Azucar: 10 grs.
Pulpa de Tamarindo: 20 g
Vinagre de Arroz: 30 cc
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Peperoncino: 10 g

Preparación de la Receta

Relleno

- Limpie los *camarones* y retire la vena interna.
- Corte en trozos pequeños
- Pele y ralle el **jengibre**.
- Ralle la cáscara de la *naranja* y el *limón*.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee los *camarones*, con sal y pimienta.
- Agregue la ralladura de *naranja*, *limón*, *jengibre*, la *semilla* de *cilantro* molida, la salsa de soja y el *vinagre* de *arroz*.
- Retire y coloque en un procesador, agregue el peperonchino y un poco de caldo de *pollo*.
- Procese hasta lograr una pasta y coloque sobre una bandeja previamente congelada.

Armado

- Bata el *huevo* con sal y un poco de agua.
- Separe la pasta de ravioles y pinte los bordes con el *huevo* batido, coloque en el centro el relleno de *camarones* y cierre, juntando las puntas, como si fuera una bolsita.
- En una canasta de bambú con el agua enriquecida con *jengibre*, granos de pimienta y un bouquet garnie, cocine los ravioles.
- Rociando la vaporiera con aceite de oliva.

Salsa

- Pique el peperonchino.
- En un bowl coloque la pulpa de tamarindo, la salsa de soja, el caldo, el azúcar, el peperonchino y el *vinagre* de *arroz*.
- Mezcle y reserve.

Guarnición

- Corte los *hongos* en láminas finas.
- En una sartén bien caliente rociada con aceite de oliva saltee las espinacas junto con los *hongos*.
- Agregue la salsa de soja, el *vinagre* de *arroz*, aceite de *sésamo* y pimienta
- Retire y reserve.

Presentación

- En un plato sirva la *guarnición*, por encima los ravioles y rocíe con la salsa de tamarindo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-camaron-al-jengibre-y-citricos