Ravioles de cerdo en salsa de langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pasta al huevo: 400 g
Pan: 30 g
Langostinos: 10 Unidades
Peperoncino en polvo: Una pizca
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Ajo picado: 2 Dientes
Caldo de pescado: 1 Taza
Harina: 2 cdas.
Jugo de Naranja: 250 cc

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Chorizo de cerdo: 100 g
Queso Parmesano: 50 grs.
Bondiola: 250 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Separe las cabezas del cuerpo de los **langostinos** y pélelos.
- Pinche tres *langostinos* por palillos de brochet.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* picado, sazone con *peperoncino*, una vez dorado el *ajo* levemente agregue las cabezas de *langostinos* y espolvoree con *harina*, cocine unos minutos y cubra con *jugo* de *naranja*, cocine a fuego medio durante 5 minutos y añada el caldo
- Cocine durante 20 minutos mas aproximadamente.
- Retire del fuego y una vez frías las cabezas de *langostinos* procese y luego cuele
- Lleve el *jugo* obtenido nuevamente a la sartén y reduzca a fuego mínimo.

Relleno

- Corte el pan en rodajas y remoje en leche.
- Corte la *bondiola* en daditos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* hasta transparentar luego agregue la carne de *bondiola*, y una vez sellada incorpore el chorizo, sazone con *tomillo*, sal y pimienta
- Una vez seca la preparación retire del fuego y deje enfriar.
- Procese junto con la miga de pan remojada en leche.
- Coloque la preparación en un bowl junto con el queso parmesano y mezcle
- Reserve en la heladera durante 1 hora aproximadamente.

Armado

- Estire la pasta al *huevo* y corte la masa en forma rectangular, luego con una cuchara coloque pequeñas porciones del relleno sobre la masa dejando un espacio de 5cm aproximadamente entre cada uno, doble la masa cubriendo el relleno y aplaste los bordes con los dedos formando el raviol, luego córtelos.
- En una olla con abundante agua caliente y sal cocine los ravioles unos minutos, retire y colóquelos en la sartén con la salsa de de *langostinos*, saltéelos unos minutos y retire.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los *langostinos* que *pincho* anteriormente en los palillos hasta dorarlos de ambos lados.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de ravioles junto con la salsa y acompañe con los *langostinos*.
- Decore con una rama de *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-cerdo-en-salsa-de-langostinos