Ravioles de mango

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ravioles de camarón

Camarones: 10 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Chile serrano: 1 cda.
Jengibre Picado: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad
Agua: 1 cda.
Mangos: 24 Unidades
Echalotte: 1 cdas.

Salsa de cilantro

Vino Blanco: 100 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Echalotte: 1 cdas.
Caldo De Vegetales: 250 cc
Cilantro: 1 Ramillete

Preparación de la Receta

Ravioles de camarones

- Limpie los *camarones* y retire la vena interna.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pele y corte los mangos en láminas finas.
- Pele y pique el echalote.
- Pique el *chile* serrano.
- Bata el *huevo* con un poco de agua.
- En una sartén con aceite de oliva, saltee el echalote y el *jengibre*.
- Agregue el *chile* serrano y los *camarones*
- Condimente con sal y pimienta.

- Cuando estén cocidos de ambos lados retire y pique.
- Sobre una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque las láminas de mango, pinte con *huevo* batido y coloque un poco de relleno de *camarones*.
- Cierre tapando con otra lámina de mango, pinte los bordes con *huevo* batido.
- Precaliente el horno a 120°.
- Lleve al horno a cocinar.

Salsa de cilantro

- Pele y pique los echalotes.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los echalotes.
- Agregue el caldo de vegetales y el *cilantro*.
- Deje reducir y añada el vino blanco, deje reducir el alcohol.
- Retire y licúe.

Presentación

- En un plato sirva los ravioles de *camarón* con la salsa de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-mango