Ravioles de papas con cebollas caramelizadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas caramelizadas

Cebollas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Sal: Una pizca

Masa

Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Harina: 100 grs.

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto
Cúrcuma en polvo: 1/2 cdita.
Arvejas congeladas: 1 Taza
Papas hervidas: 2 Unidades

Salsa

Caldo de verduras: 1 1/4 Taza
Vino Blanco: 1/4 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca fría: 1 cdas.
Puerro: 2 Tallos
Jamòn crudo: 50 g

Varios

Queso rallado: A gusto
Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

Cebollas caramelizadas

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- En una sartén con aceite de oliva cocine las cebollas a fuego mínimo durante 45 minutos aproximadamente, condimente con sal.
- Una vez que lleguen a tener *color* caramelo, retire y escurra.

Masa

- Coloque en una procesadora la *harina* junto con la sal y el *huevo*, amase hasta unir los ingredientes, luego retire y termina de amasar con las manos.
- Deje reposar tapada durante 1 hora.
- Con la ayuda de un palo de amasar o maquina de pasta, estire la masa bien fina.

Salsa

- Pique el *puerro*.
- Corte el *jamón* crudo en pequeños daditos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *puerro* unos segundos, incorpore luego el *jamón* crudo y una vez que comience a *dorar* agregue el vino blanco, deje evaporar
- Vierta luego una taza de caldo, deje reducir a fuego mínimo y agregue luego el ¼ de taza de caldo restante y la *manteca* mientras mezcla hasta espesar a fuego máximo.

Armado

- Realice un puré con las papas y reserve.
- En una olla con agua caliente y sal cocine las arvejas durante 5 minutos
- Retire y escurra.
- Incorpore al puré de papas las cebollas caramelizadas, las arvejas y condimente con sal, pimienta y *cúrcuma*
- Una con las manos desarmando las arvejas.
- Estire sobre la mesada una parte de la masa, tome pequeñas porciones del relleno y forme bolitas, coloque luego sobre la masa dejando distancia entre una y otra, doble la masa tapando el relleno y aplaste con los dedos dando forma del raviol, sepárelos cortando la masa con un cuchillo.
- En una olla con abundante agua caliente cocine los ravioles, retire, escurra y llévelos a la sartén con la salsa, mezcle bien.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de ravioles con la salsa y decore con *perejil* picado, aceite de oliva y queso rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-papas-con-cebollas-caramelizadas