Ravioles de pasta con olivas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 6 cdas.
Caldo de pescado: 2 Taza
Mejillones: 300 g
Paprika: 2 cditas.
Ajo picado: 2 cdas.
Almejas: 300 g

Pasta

Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Harina: 350 grs.
Pateé de aceitunas negras: 50 g

Relleno

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Puré de papas: 1 Tazas
Filetes de chernia: 200 g
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Roux

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Harina: 1/2 Taza
Caldo: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En una sartén con tres cucharadas de aceite de oliva caliente, saltee una cucharada de *ajo* picado junto con una cucharadita de *páprika* y las almejas, tape la sartén, cocine unos minutos y añada 1 taza de caldo de pescado
- Retire y reserve.
- Proceda del mismo modo con los mejillones.

Relleno

- Corte los filetes de chernia en dados.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *ajo* picado unos segundos, luego agregue la chernia y condimente con sal y pimienta
- Cocine a fuego medio solo unos minutos.
- Procese el puré de *papa* junto con la chernia hasta lograr una pasta fina.

Pasta

- Coloque en un bowl la *harina* junto con los huevos, el pate de aceitunas negras y la sal
- Integre los ingredientes y luego amase
- Tape la masa y deje reposar.
- Estire luego la masa hasta lograr un espesor bien fino.

Armado

- Con un molde circular de la medida de las tapas de empanadas corte la masa.
- Coloque el relleno dentro de una manga y en el centro de cada círculo coloque pequeñas porciones, luego cierre por la mitad y selle los bordes con los dedos.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal y cocine los ravioles.
- Retire los mejillones y las almejas de las balbas.
- Coloque en una sartén el aceite de oliva y la *harina*, mezcle hasta disolverla y agregue los mejillones, las almejas junto con el caldo, los ravioles y el *perejil* picado, condimente con sal y saltee unos minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de ravioles y decore con los mejillones y las almejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-pasta-con-olivas