

Ravioles de pollo con salsa Teriyaki



Ingredientes

Para el relleno

Almendras: 60 grs.

Curry rojo en pasta: Cantidad necesaria

Laurel: 1 Hoja

Pimienta en grano: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 1 Atado

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Nata 35% materia grasa: Cantidad necesaria

Salsa de soja: 1 Taza

Para la masa

Harina: 300 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Para la salsa teriyaki

Azucar morena: 1/2 Taza

Mirin: cda.

Jengibre fresco: Cantidad necesaria

Salsa de soja: 1 Vaso

Germinados mixtos: A gusto

Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para preparar esta receta

- En primera instancia vamos a realizar el relleno

Para esto hervimos el pollo en agua con sal

- Pimienta y unas hojas de laureles
- Por otro lugar, para preparar la masa vamos a incorporar en un bol 200 gramos de *harina* y 2 huevos
- Hacemos un hueco en el medio y añadimos los dos huevos
- Luego revolvemos del centro hacia afuera para unir bien la *harina* con el *huevo*
- En principio revolvemos con cuchara
- Una vez que tengamos una masa que se pueda manejar reemplazamos la cuchara por las manos
- Amasamos en una tabla de madera hasta tener una bola uniforme
- Luego dejamos descansar la masa durante unos minutos, en un bol tapado con film para que no se seque
- También vamos a realizar una salsa para *condimentar* el relleno

Para esto vamos a hervir nata en una olla y le agregamos una cucharada de curry

- Un chorro de salsa de soja y revolvemos

Para la salsa teriyaki

- Colocamos en una sartén, azúcar morena, salsa de soja, *mirin* y *jengibre* fresco, cortadito en láminas
- Llevamos a cocción a fuego bajo, hasta espesar
- Una vez *cocido* el **pollo**, lo despellejamos y lo volcamos en un bol, junto con la *cebolla* de verdeo picada y las almendras tostadas
- Añadimos la salsa de *curry* y mezclamos
- Ya tenemos el relleno
- Luego, vamos a estirar la masa
- Nos ayudamos con un palo de amasar con el que vamos a estirla hasta unos 3 milímetros de grosor
- Cortamos los bordes para emparejar y hacer los raviolos rellenos propiamente dichos

Para esto

- Vamos a disponer el relleno en montoncitos separados sobre la masa
- Luego, doblamos el pedazo de masa sobrante y cerramos

Para que los bordes de la masa se peguen bien

- Mojamos el perímetro de contacto entre estas, dibujando un cuadrado del tamaño de los raviolos
- Cuidar que no quede aire entre el relleno y la masa para que no exploten cuando hiervan
- Cortamos la masa, separando los raviolos y los llevamos a cocción en aceite hirviendo
- Por último, presentamos el plato con los raviolos y la salsa teriyaki, decorado con *ciboulette* picada y sakura mix

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-pollo-con-salsa-teriyaki>