

Ravioles de salmón con wasabi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Melisa: 1 cdita.

Lemon grass - vara: 300 Unidad

Cáscara de Lima: 1 cdita.

Crema de leche: 200 cc

Guarnición I

Papas: 300 g

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal: Una pizca

Harina: 500 grs.

Relleno

Salmón: 500 grs.

Melisa: 1 cdita.

Perejil: 1 cda.

Ricotta: 250 g

Wasabi: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

- Salsa
- Pique el lemon gras.
- Corte en fina juliana la cáscara de lima.
- En una sartén reduzca el caldo de pescado con el lemon gras y la cáscara de lima.
- Incorpore la *crema*, condimente con sal, pimienta, melisa y wassabi
- Masa
- Sobre la mesa de trabajo forme una corona con el *harina*.
- En el centro coloque los huevos, la sal, el agua y el aceite.

- Mezcle poco a poco hasta integrar todos los ingredientes.
- Amase bien hasta obtener una masa lisa.
- Estire con palote o bien pase por la pastalinda.
- Relleno
- Corte el **salmón** en cubos.
- Pique el *echalotte*, el *perejil* y la melisa.
- Elimine el suero de la ricotta ayudándose con un lienzo limpio.
- Procese todos los ingredientes condimente con sal y el wassabi.
- Mezcle bien.
- Arme los ravioles
- Tome porciones pequeñas de relleno acomódelas sobre la masa.
- Cubra con otra tapa de masa y marque los bordes para eliminar aire.
- Corte con un cortapasta *redondo*.
- Cocine en abundante agua caliente y sal.
- Sirva en plato hondo acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-salmon-con-wasabi>