Ravioles de verduras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa para ravioles chinos (Wan Tang): 1 Paquete

Opción I

Caldo De Pollo: 300 cc
Puerro: 1 Unidad
Berenjena: 1 Unidad
Echalotte: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal: A gusto
Vino Blanco: 100 cc
Zucchini: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Pimiento colorado: 1 Unidad

Opción II

Salvia: 1 cda.
Espinaca: 1 Paquete
Cilantro: 1 cda.
Mascarpone: 500 grs.
Ciboulette: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 cdita.

Salsa

Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceitunas negras: 100 g
Tomillo: 1 Rama
Tomates: 6 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Albahaca: A gusto

Preparación de la Receta

Opción I

- Corte la *zanahoria*, la *berenjena*, el *pimiento* y el *zucchini* en *mirepoix*.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo, el *puerro* y la échalote.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo, el *puerro*, la échalote y la *zanahoria*
- Añada un poco de caldo y de vino.
- Incorpore los pimientos, los *zucchini* y las berenjenas.
- Agregue más caldo, vino, sal y deje cocinar lentamente.
- Añada más líquido no bien se consuma.

Armado

- Enfríe el relleno en la heladera y procese.
- Disponga una cucharadita del relleno de verduras sobre una lámina de masa y moje con agua al rededor del relleno, cubra con otra lámina de masa y corte con un aro cortapasta
- Disponga sobre una placa y congele
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Opción II

- Pique finamente las hierbas.
- Blanquee la *espinaca*, escurra y pique finamente
- Mezcle el mascarpone con las hierbas, la *espinaca*, sal y pimienta

Armado

- Moje los bordes de la masa y rellene con una cucharadita de mezcla de queso, forme un triángulo y disponga sobre una placa y congele.

Salsa

- Pele los tomates, elimine las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique la échalote y el *ajo*.
- Desgrane el *tomillo*.
- Descaroce las aceitunas y filetee.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la échalote y el *ajo*.
- Incorpore los tomates, sal, pimienta, el *tomillo*, vino blanco y deje reducir.
- Al final de la cocción añada las aceitunas.

Presentación

- Sirva los ravioles al rededor del plato

- Acompañe con la salsa.
- Decore con hojas de *albahaca*.

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