Ravioles en salsa de tomate clarificada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Masa de ravioles: 500 g

Relleno

Limon: 1 Unidad
Vino Blanco: 30 cc
Crema de leche: 40 cc
Ajo chilote: 1 Diente
Aceite De Oliva: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 2 Unidad
Jengibre: 1 cda.
Camarones: 400 g

Salsa de tomate clarificada

Tomates: 3 k
Salvia: 5 Hojas
Laurel: 2 Hojas
Romero: 2 Ramas

Varios

Ciboulette: 4 Ramas

Preparación de la Receta

Relleno

- Limpie los *camarones*, retire la cáscara, la cabeza y la cola.
- Corte en cubos pequeños.
- Exprima el *limón*.

- Pele y pique el *jengibre*.
- Pele y pique los echalotes y el *ajo*.
- En un bowl coloque el *jugo* de *limón*, aceite de oliva, el *jengibre*, sal y pimienta
- Mezcle y coloque los *camarones* a *marinar*
- En sartén con aceite de oliva rehogue el echalote con el *ajo*.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue los *camarones*, *crema* de leche, sal y pimienta.
- Retire y deje enfriar

Armado

- Pase la masa por una máquina para pastas y estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Coloque porciones de relleno, pinte los bordes con agua, cubra con masa, apriete los bordes, para retirar el aire y corte los ravioles
- En una olla con agua hirviendo salada y una cucharada de aceite de oliva, cocine los ravioles.

Salsa de tomate clarificada

- Corte los tomates en gajos.
- En un bowl con un paño, coloque dentro los tomates y exprima el *jugo*.
- En una olla coloque el *jugo* de **tomate** con salvia, *laurel* y *romero*.
- Deje reducir

Presentación

- Corte el *ciboulette* en tiras de 3 cm de largo aproximadamente.
- En un plato hondo, coloque la salsa de *tomate* clarificada, previamente pasada por un colador de malla bien fina, agregue los ravioles y decore con *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-en-salsa-de-tomate-clarificada