

# Ravioles fritos con crema de ajos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aceite verde

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 200 cc

Salsa Tabasco: A gusto

Hojas de Rúcula: 30 g

### Crema de ajos

Ajo: 10 Dientes

Crema de leche: 150 cc

Sal y Pimienta: A gusto

### Ravioles

Masa de Wonton: 12 Láminas

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: A gusto

Semillas de sésamo negro: 10 g

Blanco de puerro: 2 Unidades

Tomates: 2 Unidades

Salsa Tabasco: A gusto

Camarones pelados y cocidos: 200 g

## Preparación de la Receta

### Crema de ajos

- Sumerja los dientes de *ajo* en agua hirviendo durante 10 minutos.
- Retire el agua, añada la **crema** de leche, salpimiente y lleve a hervor durante unos minutos.
- Aplaste los ajos con un tenedor hasta desmenuzarlos.

## Ravioles

- Pique finamente el *puerro* y el *ciboulette*.
- Pique groseramente los *camarones*.
- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *puerro* durante unos minutos y pase a un bowl.
- Incorpore los tomates, los *camarones*, tabasco, *ciboulette*, sal, pimienta y las semillas de *sésamo*.
- Distribuya sobre los cuadrados de masa, pincele los bordes con agua, cubra con otro cuadrado de masa y selle los bordes marcando el relleno y el excedente de masa.
- Fría en abundante aceite caliente y escurra sobre papel absorbente.

## Aceite verde

- Procese hojas de *rúcula* con salsa tabasco, sal y aceite de oliva.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva los ravioles, rocíe los bordes con la *crema* de ajos y el aceite verde.
- Decore con tomates cortados en cubos y ciboulette picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-fritos-con-crema-de-ajos>