

Ravioles Rellenos en Salsa de Queso Asado

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pasta para raviol

Harina: 4 Tazas

Epazote: 1 Rama

Sal: 1 Pizca

Huevo: 8 Unidades

Queso Parmesano: c/n

Relleno de raviol

Cebolla: 1/4 unidad

Chile poblano en rajas: 1/2 Taza

Epazote fresco: 1 Rama

Maíz Criollo: 100 Gramos

Mantequilla: 50 Gramos

Sal: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Maíz cacahuazintle: 100 Gramos

Maíz amarillo: 100 Gramos

Queso fresco chihuahua: 100 Gramos

Salsa de queso panela asado

Fondo de Pollo: 1 y 1/2 Taza

Harina: 50 Gramos

Pimienta gorda molida: c/n

Sal: c/n

Mantequilla: 50 Gramos

Queso Panela: 150 Gramos

Crema: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Pasta para raviol

- En un tazón formar un volcán con el *harina*, añadir poco a poco el *huevo* y amasar, agregar sal y amasar hasta obtener una masa tersa.
- Reposar.

Relleno de raviol

- En un procesador colocar los maíces, *cebolla*, *ajo*, *chile* poblano, hojas de *epazote* y queso y reservar.

Salsa de queso panela asado

- Sellar el queso *panela* con un poco de aceite de oliva y reservar.
- En una sartén fundir *mantequilla* y agregar *harina*, cocinar hasta que la *harina* tome un tono dorado, añadir el fondo de *pollo*, la *crema* y el queso *panela* bajar al fuego por unos minutos y retirar
- Licuar esta mezcla, *sazonar* con sal y pimienta y terminar de cocer a fuego bajo.

Para formar los ravioles

- Estirar la masa delgada y cortar en rectángulo largo
- Colocar con una cuchara el relleno con una separación de 2 cm
- Aproximadamente, cerrar la pasta haciendo un dobléz como tapando
- Con los dedos hacer divisiones de cuadro y cortar con un cortador de pasta
- En una olla con agua caliente poner sal y cocer los ravioles
- En otra sartén poner aceite de oliva, *mantequilla*, *epazote* picado y añadir los ravioles cocidos mezclar con cuidado y agregar finalmente la salsa de queso

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-rellenos-en-salsa-de-queso-asado>