

# Ravioles verdes de pollo con salsa de ajos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina 0000:** 500 grs.

**Puré de espinaca:** 100 g

**Agua:** 50 cc

**Sal:** 2 g

**Aceite De Oliva:** 20 cc

### Relleno

**Perejil picado:** 5 g

**Manteca:** 80 g

**Zanahoria:** 60 g

**Crema de leche:** 50 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 30 g

**Apio:** 30 g

**Ciboulette picado:** 5 g

**Nuez Moscada:** 5 g

**Orégano picado:** 5 g

**Suprema de ave:** 250 g

**Cebolla de verdeo (parte blanca):** 2 Tallo

**Espinacas:** 150 g

### Salsa

**Crema de leche:** 500 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Cabeza

**Aceite De Oliva:** 20 cc

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque en un bowl la sal junto con el agua, mezcle y una vez disuelta incorpore el puré de espinacas, los huevos y el aceite, mezcle bien, luego agregue la *harina* de a poco mientras mezcla.
- Retire la masa del bowl y amase sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina*, una vez que la masa queda lisa, envuélvala en papel film y deje reposar en la heladera.

## Relleno

- Pele y pique la *zanahoria*.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique solo la parte blanca de la *cebolla* de verdeo.
- Pique el *apio*.
- Pique las hojas de *espinaca*.
- En una sartén de fondo grueso funda la *manteca*, agregue la *zanahoria* y sazone con sal y pimienta, mezcle y luego de unos minutos de cocción añada la *cebolla* junto con la *cebolla* de verdeo y el *apio*, una vez tiernos coloque en un bowl y deje enfriar.
- Corte la suprema de **pollo** en trozos y coloque dentro de una procesadora junto con la *crema* de leche, sazone con sal, pimienta y nuez moscada, procese.
- Coloque el *pollo* procesado en un bowl y añada las hojas de *espinaca* picadas, junto con el *perejil*, *tomillo* y el *orégano*, mezcle bien y luego incorpore los vegetales anteriormente sudados
- Mezcle hasta lograr una pasta uniforme.
- Cargue una manga con el relleno y reserve en la heladera hasta el momento de ser utilizado.

## Salsa

- Pele los dientes de *ajo* y colóquelos en una olla con abundante agua fría, lleve a fuego hasta que rompa el hervor, retire, cuele y repita el procedimiento cuatro veces partiendo siempre desde agua fría.
- En una olla con aceite de oliva caramelice los dientes de *ajo*, luego agregue la *crema* de leche y una vez que rompa el hervor cocine durante 5 minutos mas, sazone con sal y pimienta y luego procese hasta lograr una *crema* completamente lisa.

## Armado

- Retire la masa de la heladera.
- Estire la masa verde con la maquina desde el punto superior y baje punto a punto hasta lograr un espesor de 3mm
- Corte la masa en dos partes iguales.
- Sobre una mesada bien enharinada coloque la masa, rocié con agua y con la manga coloque el relleno en el centro de esta, distribuya luego con una espátula en forma pareja y cubra con la otro parte de masa
- Marque los raviolones con una hamaca y con una rueda raviolera corte los bordes marcados
- Retire los bordes.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los ravioles durante 2 a 3 minutos.
- Retire y coloque los ravioles en una fuente.

## Presentación

- Sirva en un plato entre 4 y 5 ravioles, salsee con la salsa y decore con láminas de *ajo* fritas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-verdes-de-pollo-con-salsa-de-ajos>