Lista de ingredientes para la receta Ravioli abierto de salmón con salsa de azafrán

Galleta de piel de salmón

- Piel de salmón 1 Unidad

Masa

- Harina 200 grs.
- Huevos 2 Unidades
- Salvia 4 Hojas
- Sal Una pizca
- Aceite De Oliva 1 cda.

Puerro frito

- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Puerros 2 Unidades

Salmón

- Salmón 700 grs.
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Orégano 1/2 cda.
- Sal y Pimienta A gusto

Salsa de azafrán

- Azafrán 1 Una pizca
- Salmón 150 grs.
- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Vino Blanco 1 Taza
- Crema de leche 3 Tazas
- Aceite De Oliva 1/2 Taza
- Caldo de pescado 1 Taza
- Fecula De Maiz 2 cdas.
- Ajo picado 2 cdas.

Varios

- Orégano 1 cda.