

# Ravioli de conejo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Pesto

**Albahaca:** 30 Hojas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Rúcula:** 1/4 Taza

**Nueces:** 4 cdas.

**Ajo:** 3 Dientes

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Queso Parmesano Rallado:** 50 g

### Ravioli

**Papas:** 2 Unidades

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Yemas de huevo batidas:** 2 Unidades

### Reducción de vinagre balsámico

**Azucar:** 1 cda.

**Vinagre Balsámico:** 1/4 Taza

### Relleno

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pata muslo de conejo:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** 6 cdas.

**Caldo de carne:** 2 Tazas

**Cilantro:** 1 cda.

**Jengibre:** 1 cda.

### Varios

**Nueces:** Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Ravioli

- Pele las papas y corte a lo largo con una mandolina en láminas finas.
- Empareje los bordes para obtener rectángulos.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque las láminas de *papa*.
- Rocíe cada lámina con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta que la *papa* esté cocida pero no crujiente.

## Relleno

- Retire la carne de las patas muslos y corte en cubos pequeños.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una olla con aceite de oliva, saltee el **conejo** a fuego fuerte hasta *dorar*.
- Agregue el caldo de carne y cocine hasta que el *conejo* esté bien blando.
- Retire la carne y desmenuce con las manos en hebras finas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Corte el *pimiento* rojo, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos.
- En un procesador coloque la *cebolla*, *jengibre*, *pimiento* rojo y *cilantro*.
- Procese hasta lograr que los vegetales estén bien picados.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los vegetales picados y la carne de *conejo*.
- Retire y deje enfriar,

## Armado

- Pinte cada lámina de *papa* con *huevo* batido y coloque en el medio de cada una un poco de relleno de *conejo*.
- Doble por la mitad y pique los bordes.
- En un sartén con abundante aceite caliente fría los raviolis de *papa*, hasta *dorar*.
- Retire sobre papel absorbente.

## Reducción de vinagre balsámico

- En una olla coloque el *vinagre* balsámico junto con el azúcar.
- Deje reducir a fuego alto, hasta lograr una consistencia de caramelo.

## Pesto

- Pele los ajos.
- En un mortero coloque los ajos junto con las nueces, agregue un poco de aceite de oliva, *albahaca* y *rúcula* hasta lograr una pasta.
- Coloque en un bowl y agregue, el resto del aceite de oliva, queso parmesano, sal y pimienta.

- Mezcle y reserve.

## Presentación

- Sirva los raviolis con el pesto, rocíe con la reducción de *vinagre* balsámico y decore con nueces.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-de-conejo>