Ravioli de Pepino y Chutney de Mango



Ingredientes

Chutney de mango: 40 g
Chaat masala: 1 pizca
Pepinillos: 2 Unidades
Pipas saladas machacadas: 30 g
Sal negra: cantidad necesaria
Cebollín fresco: 20 g
Yogurt griego: 10 g
Miel: 3 g
Queso Crema: 150 g

Preparación de la Receta

Para el relleno

mezclar en un taz&oacute

- N el queso *crema* con el **chutney**, el *cebollino*, las pipas y el chaat masala
- Dejar reposar durante 2 horas.
- *Pelar* el pepino y cortar con una mandolina en tiras de alrededor de 10 cm

Para montar el ravioli

- Disponer las tiras de pepino sobre una superficie de trabajo.
- Con ayuda de una manga pastelera, colocar el relleno en el centro de la cada tira
- Cerrar los raviolis con los extremos de las tiras
- Trasladar a un plato llano y dejar reposar durante 20 minutos.
- En un tazón, mezclar el yogurt con la miel.
- Regar los raviolis con la salsa y espolvorear con *cebollino* picado
- Servir y disfrutar.

- Acompaña este platillo con el exquisito pan indio llamado "roti".

- Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioli-de-pepino-y-chutney-cremoso-de-mango