

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 tazóte

- 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 más

- Si 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>