

Raviolones de salmón

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Queso Crema: 120 g

Salmón ahumado: 180 g

Para la masa:

Huevos: 2 Unidades

Harina: 200 g

Aceite De Oliva:

Eneldo fresco:

Semolina:

Para la salsa:

Anís: 20 Ml.

Brandy: 40 Ml.

Hinojo: 1 Bulbo

Estrella de anís: 1 Unidad

Sal:

Eneldo fresco:

Nata/Crema: 300 Ml.

Pimienta:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la masa

Para ello

- Mezclamos la **harina, los huevos, un chorrito de aceite de oliva y un poco de eneldo fresco picado**. Amasamos con las manos hasta obtener una masa lisa.
- Luego, hacemos un bollo y dejamos **reposar** en un bol con un paño durante 20 minutos o hasta que terminemos el relleno.
- Seguidamente, hacemos la **salsa**, para ello cortamos el *hinojo* en trozos grandes y lo salteamos en una sartén con un chorrito de aceite hasta que se dore.
- Añadimos el **anís, el brandy, la estrella de anís** y dejamos que el alcohol se evapore.
- Luego, agregamos la **nata/crema**, colocamos a punto de sal y pimienta y dejamos que la salsa reduzca.
- Cortamos el **salmón** ahumado en cubos y reservamos.
- Tomamos la masa, la espolvoreamos con **semolina** y la estiramos
- Cortamos rectángulos iguales de **masa** y los pintamos con **agua**.
- Sobre la masa estirada colocamos espaciadamente pequeñas porciones de **queso crema y salmón**. Tapamos con otra lámina de masa, sellamos bien y eliminamos el aire.
- Con un aro o cuchillo cortamos los ravioles.
- Por otro lado, en una *cacero/a* con abundante agua hirviendo, **cocinamos la pasta** durante un minuto o hasta que flote.

Salteamos la pasta en una sartén con la salsa.

- Emplatamos y servimos con **eneldo fresco**.

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