Ravioli di maiale fritti con salsa di balsamico (Ravioles de cerdo fritos con salsa de balsámico)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Masa won-ton: 400 g
Huevo batido: 1 Unidad

Relleno

Manteca: 20 g
Cebolla: 1 Unidad
Carne de cerdo: 300 g
Laurel: 2 Hojas
Curry: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1 Vaso
Nuez Moscada: Cantidad necesaria
Queso Parmesano: 100 grs.
Romero: 1 Rama
Apio: 1 Rama

Salsa de aceto balsámico

Manteca: 30 g
Aceto balsámico: 30 cc
Salvia: 2 Hojas
Ajo: 3 Dientes
Azucar morena: 100 grs.

Varios

Pimienta: A gusto
Albahaca: Cantidad necesaria
Hojas de apio:
Curry: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Corte la carne de **cerdo** en cubos pequeños.
- En una olla con aceite de oliva y *manteca*, rehogue la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio*
- Agregue la carne de *cerdo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el *curry*, el *romero*, las hojas de *laurel*, el caldo de verduras, y cocine durante 10 minutos hasta que se evapore el líquido
- En un procesador coloque la preparación, procese y deje enfriar unos minutos.
- En un bowl mezcle con el queso parmesano rallado, la nuez moscada, sal y pimienta.

Armado

- En la mesada enharinada separe los discos de masa, pinte los bordes con *huevo* batido y coloque en el centro el relleno frío.
- Cierre los ravioles en forma de medialunas.
- En abundante aceite caliente fría los ravioles.
- Retire sobre papel absorbente.

Salsa de aceto balsámico

- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una olla con *manteca*, rehogue el *ajo* con la salvia coloque el aceto balsámico, el azúcar negro, sal y pimienta.
- Deje reducir hasta lograr el punto *almíbar*.

Presentación

- En el plato sirva los ravioles, decore con las hojas de *apio* y *albahaca* y rocíe con la salsa de aceto balsámico, espolvoree con *curry*
- Termine con aceite de oliva y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-maiale-fritti-con-salsa-di-balsamico-ravioles-de-cerdo-fritos-con-salsa-de-balsamico