Raviolis de Arroz Rellenos de Almejas y Chips de Jengibre



Ingredientes

Agua: 100 Mililitros
Harina De Arroz: 300 grs
Almejas: 10 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Azafrán en polvo: 1 Sobre
Raíz de Jengibre: 1 Unidad
Raíz de Cúrcuma: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar la *harina* de **arroz** con el agua y amasar
- Reservar tapado con film.
- Freír los chips **jengibre**
- Reservar.
- Preparar un aceite con la *cúrcuma* fresca y el *azafrán*.
- Abrir las almejas.
- Estirar la masa y cortar discos, poner una almeja o dos en el centro y cubrirlo con otro disco, presionar y cocer 1-2 minutos.
- Poner encima de un espejo de aceite de *azafrán* y por encima los chips.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviolis-de-arroz-rellenos-de-almejas-y-chips-de-jengibre