

Raviolis de buey de mar



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Flores comestibles:

Carne de buey: 400 Gramos

Crema de leche: 1 Chorrillo

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina: 1 cda

Huevas de salmón:

Brandy:

Sal y pimienta:

Pimentón dulce: A gusto

Brotes: A gusto

Caldo de marisco:

Chips de ajo:

Huevos: 4 Unidades

Harina: 400 g

Tomates Perita: 2 Unidades

Manteca:

Rama de apio: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cocinamos la *cebolla*, el *apio*, el *pimiento* y el *tomate* todo en *brunoise*, con aceite de oliva
- Añadimos la carne de buey y espolvoreamos con *harina*
- Luego, desglasamos con brandy y salpimentamos
- Reservamos y dejamos enfriar.
- Por otro lado, hacemos la pasta mezclando la *harina* con los huevos y un chorrillo de aceite de oliva
- Reservamos durante 20 minutos como mínimo para que la pasta descanse.
- Armamos los raviolis del tamaño elegido y cocinamos durante apenas unos minutos
- Los llevamos a la salsa y emplatamos con huevas, brotes, chips de *ajo* y algunas flores comestibles.