Raviolis de cigalitas con coco y curry

Ingredientes

Para la salsa de coco y curry

Ajo majados: 2 Dientes
Cebollas cortadas en brunoise: 2 Unidades
Cilantro fresco:
Las cabezas de las cigalas:
Lima: 4 Hojas
Manzana golden: 1 Unidad
Aceite de oliva extra virgen: 2 cda.
Caldo De Ave: 1/2 L
Brandy: Chorrito
Cebollino:
Guindillas rojas, despepitadas y picadas: 2 Unidades
Leche de coco: 500 Ml.
Pasta de curry: 1 cdita.
Pimienta Negra:
Sal:

Para los raviolis de cigalitas

Aceite de oliva extra virgen:
Cebolletas tiernas: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Blanco de puerro: 2 Unidades
Clara de huevo: 1 Unidad
Estragón: 12 Hojas
Chile: 1 Unidad
Guindilla cayena: Una pizca
Cigalas: 12 Unidades
Pasta won ton: 24 Planchas

Preparación de la Receta

Para el relleno de los raviolis

- En una cazuela, sofreír con el aceite de oliva, la cebolleta y el blanco de *puerro* cortado muy pequeñito
- Añadir el *ajo* majado y la *guindilla*, sal, aceite y pochar
- Separar el cuerpo de la cabeza de la cigala
- La cabeza reservarla para la salsa
- *Pelar* el cuerpo de la cigala y quitar el hilo intestinal.
- En una sartén *dorar* las cabezas de las cigalas (Salpimentadas)
- Unir ambas preparaciones.

Salsa de coco

- En una cazuela, *dorar* las cabezas de cigalas junto con el aceite de oliva (para aromatizarlo)
- Retirar las cabezas.
- En este aceite, *dorar* las cebollas, la *manzana* y el *ajo*
- Añadir las guindillas, la pasta de **curry** y las hojas de *limón*
- Rehogar 20 segundos,
- Añadir la leche de coco
- Cocer 30 minutos muy suavemente
- Poner a punto de sal y pimienta

Opcional

- Triturar la salsa

Para hacer los raviolis

Para cada ravioli usar 2 l&aacute

- Minas de pasta
- Pintar con clara de *huevo* para sellar ambas láminas
- Rellenar con una cigala y parte del sofrito y una hoja de *estragón*, sal y *guindilla* y cerrar cerrar

Para la presentaci&oacute

- N
- Cocer en una vaporera o en abundante agua a punto de ebullición los raviolis durante unos 3 minutos
- Poner en la base de un cuenco o plato hondo 2 cucharadas de salsa de coco y *curry*, sobre esta poner los raviolis, salsear y terminar con el *cebollino*, *guindilla* roja y el *cilantro* fresco.

Nota

- La pasta de *curry* roja y verde constituyen la base del sabor del *curry* Tailandés, pero a su vez, también se utilizan para *condimentar* sopas, *arroz* fritos, pastas, etc.

- La pasta de *curry* rojo se elabora a base de guindillas rojas frescas, mientras que la verde contiene guindillas verdes frescas
- Preparadas en casa, estas pastas pueden conservarse hasta 3 semanas en el frigorífico

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviolis-de-cigalitas-con-coco-y-curry