Raviolis de Pollo



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Pasta

Echalote: 1 Unidad
Vino Blanco: 200 cc
Champiñones: 6 Unidades
Panceta ahumada: 100 Gramos
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Masa de pasta: 300 Gramos
Puerro: 50 Gramos
Ricota: 150 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Apio: 50 Gramos
Caldo de carne: c/n
Espinaca: 300 Gramos
Crema de leche: 50 cc
Mantequilla: 2 cdas
Pimienta: c/n
Queso rallado: 100 Gramos
Sal: c/n
Zanahoria: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, cortar la pechuga de **pollo** en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva y *mantequilla*, *saltear* los cubos de *pollo*
- Salpimentar.
- Agregar la *zanahoria*, el *apio*, el *puerro* y el echalote -todo picados-.
- Cortar *lardons* de *panceta* ahumada y filetear los champiñones
- Mezclar y continuar la cocción.
- Incorporar las hojas de *espinaca*, el vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
- Una vez *cocido* el relleno, retirar y procesar con un *mixer* junto a la *crema*
- Colocar en un bol
- Añadir la *ricota*, el queso rallado y sal, mezclando hasta integrar
- Reservar.
- Cortar la masa de pasta estirada en cuadrados de 4 cm x 4 cm
- Disponer una porción de relleno frío en el centro.
- Pincelar los bordes con agua, cerrar y cortar con rueda rizada para pastas.
- Cocinar en una olla con abundante caldo de carne hirviendo

- Retirar y servir junto con el caldo de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviolis-de-pollo