

# 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>