Raviolón arrollado con pesto genovés



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Sal: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Planta
Champiñones: 200 g
Zapallitos: 2 Unidades
Tomates Perita: 4 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: 1 cda.

Masa

Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Agua: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1 1/2 cda.
Yemas: 6 Unidades
Harina semolín: 250 g
Vinagre Blanco: 1 1/2 cda.
Harina 000: 250 g

Pesto genovés

Aceite de oliva extra virgen: 1/2 Taza
Ajo: 5 Dientes
Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza
Hojas de Perejil: 1/2 Taza
Hojas de Albahaca: 1/2 Taza
Nueces: 1/2 Taza

Relleno de sesos

Vino blanco seco: 1 Vaso
Cebollas: 3 Unidades
Sal fina: Cantidad necesaria
Ricotta: 200 g
Espinaca blanqueada: 1 Paquete
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Sesos de res: 1 k

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl cloque las yemas junto con los huevos y bata solo hasta romper el ligue, incorpore agua, aceite de oliva y *vinagre*, mezcle.
- En otro bowl coloque la *harina* común, el *semolín* y sal, mezcle, realice un hueco en el centro y agregue la mezcla anterior, integre con la ayuda de los dedos, luego baje la masa sobre la mesada y amase hasta obtener una masa lisa, deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo estire la masa con la ayuda de la sobadora hasta obtener un espesor bien fino.

Relleno de seso

- Quite el excedente de grasa del seso, luego colóquelo en un bowl con agua helada dentro de la heladera durante 24 horas.
- Pasado el tiempo de reposo escurra el seso, colóquelo en un recipiente y sazónelo con abundante sal.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique la *espinaca* previamente blanqueada.
- En una sartén caliente con aceite neutro selle el seso a fuego máximo de ambos lados, una vez sellado incorpore el *ajo* y la *cebolla*, cuando la *cebolla* comience a dorarse levemente desglace con vino blanco y una vez que se evapore el alcohol, mezcle, una vez que el liquido se evaporo agregue la *espinaca*, cocine unos minutos mas y retire del fuego.

Guarnición

- Corte la *cebolla* de verdeo en trozos al bies.
- Corte los tomates por la mitad.
- Corte los zapallitos en rodajas no muy finas.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva cocine los tomates junto con las rodajas de zapallito y la *cebolla* de verdeo, cocine unos minutos y luego incorpore los champiñones, sazone con sal y cocine a fuego medio.

Pesto genovés

- En un mortero coloque las hojas de *albahaca* junto con las hojas de *perejil*, machaque, incorpore luego los dientes de *ajo* y las nueces picadas groseramente, machaque, agregue queso rallado y aceite de oliva, mezcle y reserve.

Armado

- Extienda sobre la mesada un repasador y sobre este acomode la masa, córtela en dos partes iguales, luego acomode a lo largo una al lado de otra superponiendo los bordes, presione suavemente para que se peguen.
- Una vez frío el relleno extiéndalo sobre la masa, luego espolvoree con la *ricota* desgranada con las manos y comience a enrollar presionando suavemente, pinte el borde de la masa con *huevo* para que se pegue y una vez enrollado envuélvalo en el repasador, bride el rollo con hilo para que no se desarme durante la cocción.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine el arrollado durante aproximadamente 20 minutos.
- Terminada la cocción retire del agua y deje reposar durante 10 minutos, quite el repasador y corte el arrollado en rodajas gruesas de aproximadamente 4cm de ancho.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva selle las rodajas del arrollado.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una mitad de *tomate*, encima acomode una *rodaja* de zapallito, los champiñones y *cebolla* de verdeo, luego coloque una *rodaja* de raviolón arrollado con seso y salsee con el pesto genovés

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviolon-arrollado-con-pesto-genoves