

Raviolón de Cecina y Azafrán



Ingredientes

Azafrán: 1 Pizca

Carne de solomillo picada: 200 grs

Ciboulette: c/n

Huevos: 3 Unidades

Harina: 300 grs

Nata al 35%: 300 grs

Sal y Pimienta: c/n

Cebolla: 2 Unidades

Azafrán en hebras: 8 Unidades

Cecina: 50 grs

Cúrcuma en polvo: c/n

Flores de azafrán: c/n

Mascarpone: 100 grs

Nueces: 30 grs

Aceite De Oliva: c/n

Vino Blanco: 20 mililitros

Preparación de la Receta

- Hacer la masa mezclando la *harina*, la *cúrcuma*, un poco de **azafrán**, los huevos y un poco de aceite.
- Amasar unos minutos y dejar descansar.
- En una sartén *saltear* la *cebolla* en *brunoise* junto a la cecina y la carne picada.
- Desglasar con vino blanco y una vez evaporado el alcohol salpimentar.
- Fuera del fuego agregar el mascarpone y las nueces picadas.
- Reservar en frío hasta el momento de armar los raviolones.
- Poner aceite a calentar y en otro cazo la *nata* con el *azafrán* a reducir a fuego bajo.
- Salpimentar.
- Armar los raviolones estirando la masa, poniendo relleno espaciadamente y tapar con otra masa.
- Freír la pasta en el aceite.
- Retirar y *saltear* en la *nata* con *azafrán*.
- Salpimentar en la sartén y servir.