

# Stelline, Ravioles abiertos de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Agua:** Cantidad necesaria

**Yemas:** 4 Unidades

**Semolin:** 100 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina 0000:** 400 grs.

**Tinta de calamar:** 2 cda.

### Relleno

**Orégano fresco:** 2 Ramas

**Salvia:** 10 Hojas

**Nuez Moscada:** Una pizca

**Ciboulette:** 20 Ramas

**Sal de mar:** A gusto

**Salmón rosado:** 500 g

### Salsa

**Azafrán en hebras:** 1 cda.

**Flor de sal:** 1 cdita.

**Crema de leche:** 100 grs.

**Caldo de pescado:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Extienda el *lomo* de **salmón** sin piel y acomode encima las ramas de *ciboulette*, el *orégano* deshojado, las hojas de salvia rotas y nuez moscada, luego corte el **salmón** trozos y píquelo con un picador de carne manual.
- Coloque el *salmón* picado en un bowl y mézclelo

## Masa

- Tamice la *harina* 0000 junto con el *semolín* sobre la mesada, forme un hueco en el centro y coloque el *huevo* y las yemas, sazone con sal alrededor de la *harina* y añada la tinta de *calamar* y agua de a poco, comience a mezclar los huevos con un tenedor para romper el ligue, luego integre la *harina* de afuera hacia adentro y por ultimo amase durante aproximadamente 10 minutos. Envuelva la masa en un repasador o papel film y déjela reposar en un lugar calido durante 1 hora.

## Salsa

- En una sartén caliente tueste el *azafrán* solo unos segundos a fuego máximo.
- En un mortero coloque flor de sal y el *azafrán* tostado, machaque y vuelque nuevamente a la sartén, lleve a fuego y añada el caldo de pescado, una vez que rompa hervor, retire del fuego y deje reposar, una vez frío lleve nuevamente al fuego, deje reducir y unos minutos antes de retirar agregue *crema* de leche, cocine unos minutos mas y retire.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo pase la masa por la sobadora, dóblela a medida que la estira hasta que quede lisa y fina.
- Con un cortante circular de aproximadamente 9cm de diámetro corte la masa y con la ayuda de una cuchara tome una porción del relleno y acomódelo en el centro de cada circulo de masa.
- Humedezca los bordes de la masa y con los dedos forme tres vueltas de pliegues, o sea que deben quedar 6 pliegue y el relleno expuesto.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal marina cocine la pasta rellena un par de minutos, retire y coloque la pasta en la salsa, mezcle suavemente y sazone con pimienta.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de stellite, ravioles abiertos de *salmón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/stellite-ravioles-abiertos-de-salmon>