

Tortino de raviol con mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mejillones

Mejillones: 20 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Fumet de pescado: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Echalottes: 3 Unidades

Relleno

Queso Parmesano Rallado: 60 g

Tomillo: A gusto

Masa para pasta: 1/2 k

Tomates: 3 Unidades

Ricota: 500 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 4 Dientes

Remolacha: 250 g

Acelga: 10 Hojas

Tomates asados

Sal: A gusto

Tomillo: A gusto

Tomates: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Ajo: 3 Dientes

Preparación de la Receta

Salsa de mejillones

- Pele y pique los echalottes.
- Cocine los mejillones hasta que se abran y retire la balba.

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *echalottes* unos segundos y agregue los mejillones, sazone con sal y pimienta y una vez que estén levemente dorados cubra con el fumet, cocine a fuego mínimo hasta que el fumet reduzca
- Luego procese.

Relleno

- Cocine las remolachas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas, luego córtelas en daditos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee 2 dientes de *ajo* previamente machacados, una vez dorados agregue la *remolacha*, condimente con *tomillo* y cocine durante 15 minutos aproximadamente
- Retire y procese.
- Coloque la *remolacha* procesada en un recipiente junto con la *ricota* y el queso parmesano rallado, sazone con sal y pimienta y mezcle bien.
- En una olla con agua hirviendo y sal blanquee las hojas de acelga unos segundos, retire y pase por agua helada, luego escurra y seque con papel absorbente cuidando que no se rompan
- Una vez secas corte al medio y retire las pencas.
- Corte los tomates en *brunoise*.

Tomates confitados

- Pele los tomates y retire las semillas.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- En un aplaca con aceite de oliva disponga los tomates, espolvoree con el *ajo* picado y sazone con sal y *tomillo*.
- Cocine en horno suave hasta que estén tiernos.

Armado

- Estire la masa y de forma rectangular.
- Coloque el relleno de *remolacha* en una manga.
- Coloque sobre la masa pequeñas porciones del relleno dejando espacio entre cada una, marque los ravioles con los dedos y luego corte.
- En una olla con agua hirviendo con sal cocine los ravioles.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los 2 ajos restantes machacados junto con los tomates en *brunoise*, una vez dorados los ajos agregue los ravioles y espolvoree con queso parmesano rallado, saltee unos minutos y retire.
- Coloque sobre una placa aros individuales previamente aceitados, fórrelos con las hojas de acelga, sazone con sal y pimienta, espolvoree con queso parmesano y rellene los moldes con los ravioles, cierre con las hojas de acelga
- Cocine en horno precalentado durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una plato hondo una porción de la salsa de mejillones, encima coloque un tortino de raviol y decore con los tomates confitados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortino-de-raviol-con-mejillones>