

Won ton

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ravioles de arvejas en caldo

Masa won-ton redonda: 1 Paquete

Clara de huevo: 1 Unidad

Ravioles de Batata

Nueces: 100 g

Clara de huevo: 1 Unidad

Masa won-ton cuadrada: 1 Paquete

Relleno

Azucar rubia: 2 cdas.

Queso Parmesano Rallado: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Batatas cocidas: 700 grs.

Nuez Moscada: Una pizca

Pimienta: A gusto

Arvejas congeladas: 1 Taza

Echalotte chico picado: 1 Unidad

Pan Rallado: 3 cdas.

Salsa

Manteca: 3/4 Taza

Caldo De Pollo: 1 L

Aceto balsámico: 1 1/2 cda.

Cascara de limon: 1/2 Unidad

Tomillo: 1 1/2 cda.

Manteca fría: 30 grs.

Arvejas: 1/2 Taza

Ajo machacado: 1 Unidad

Varios

Perifollo: 1 A gusto

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Ravioles de batata

Relleno

- Pele las batatas y reduzca a puré.
- Coloque en un bowl y mezcle con el azúcar, nuez moscada, sal y pimienta

Armado

- En una placa para horno coloque las nueces, lleve al horno a 180° a tostar.
- Pinte las masas de wonton con clara de *huevo* semibatida
- Coloque en el centro el relleno y cierre en forma triangular, apretando bien pára retirar el aire
- Reserve sobre papel *manteca* o papel film.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine los ravioles a $\frac{3}{4}$ de su cocción.

Salsa

- En una sartén coloque la *manteca* a derretir hasta que dore un poco, condimente con *tomillo*, sal y pimienta.
- Agregue el aceto balsámico y deje reducir.
- Incorpore los ravioles, para terminar la cocción.

Ravioles de arvejas en caldo

Relleno

- En una olla con agua hirviendo salada blanquee las arvejas, retire y pase por agua helada.
- En un procesador coloque las arvejas a procesar, retire y pase por un *tamiz*.
- En una sartén con *manteca* saltee los echalotes.
- En un bowl coloque las arvejas, el queso parmesano rallado, el pan rallado y los echalotes salteados y pimienta.

Armado

- Pinte las masas de wonton con clara de *huevo* semibatida
- Coloque en el centro el relleno y cierre formando semicírculos, doble los extremos hacia atrás, pinte con clara de *huevo* y encime los extremos
- Reserve sobre papel *manteca* o papel film.

Salsa

- Machaque el *ajo*.
- En una sartén coloque el caldo a calentar con el *ajo*.
- Incorpore las arvejas, la cáscara de *limón* y los ravioles a cocinar.
- Termine emulsionando con *manteca* fría

Presentación

- Sirva los ravioles de *batata* con las nueces tostadas.
- Sirva los ravioles de arvejas con queso rallado y perifolio.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/won-ton>