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
Masa won-ton cuadrada: 1 Paquete
Clara de huevo: 1 Unidad

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 ¾ 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 losa 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