



RAVIOLES CON SALMÓN

Ingredientes:

- 1 paquete de pasta wonton
- 1 huevo, batido
- 1 litro de agua
- 1 pizca de sal

Para el relleno:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla, picada finamente
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 1 jitomate, sin semillas y picado
- ¼ de taza de jerez seco
- 300 g de salmón fresco, picado en cubos
- Sal y pimienta, al gusto

Para la salsa:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada finamente
- ½ barra de queso de cabra
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 taza de leche, previamente hervida con 4 ramas de salvia fresca
- ¼ de taza de jugo de limón

Procedimiento:

1. Para el relleno, calienta el aceite y agrega la cebolla, el ajo y el jitomate, cocina hasta que el jitomate esté cocido. Agrega el jerez seco, el salmón y sazona al gusto. Cocina unos minutos

más o hasta que el salmón esté cocido. Reserva.

2. Para la salsa, calienta el aceite junto con la mantequilla, cuando se funda agrega la cebolla, el ajo, el queso de cabra y sazón al gusto. Incorpora la leche con la salvia, el jugo de limón y cocina unos minutos más. Reserva.
3. Para formar los ravioles, coloca en el centro de cada lámina de pasta wonton, un poco del relleno, barniza con huevo batido las orillas, cierra presionando y formando un triángulo. Repite este procedimiento hasta terminar con el relleno.
4. Calienta el agua, agrega la pizca de sal y cuando esté hirviendo agrega los ravioles. Cocina unos minutos o hasta que la pasta esté cocida, retira del agua y deja escurrir en un poco de papel absorbente.
5. Para servir, coloca en un plato un espejo de la salsa caliente, encima los ravioles, un poco de más salsa y si lo deseas decora con un poco de hueva de pescado.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4