

Raviolis de calabacín y ricotta con langostino grande sobre salsa americana casera

21



Langostinos grandes



Calabacín



Queso Ricotta



Passata de tomate



Puerro



Vinagre balsámico



Chalota

Cocinando: 40 mins
Listo en: 40 mins



Llegan las Navidades y, con ellas, llegan los momentos de compartir con la familia y los más cercanos, de igual manera que puedes compartir este original plato. Prepara unos raviolis de calabacín rellenos de ricotta con verduras y cubre con un carnosos y jugoso langostino. Se sirve sobre una salsa americana casera para una experiencia gastronómica sin igual.

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, harina, azúcar.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Túrmix, bol grande, jarra medidora, sartén con tapa, papel de cocina, pelador, espátula.

Ingredientes

	2P	4P
Langostinos grandes 5)	250 gramos	500 gramos
Calabacín*	1 unidad	2 unidades
Queso Ricotta* 7)	250 gramos	500 gramos
Passata de tomate	210 gramos	420 gramos
Puerro	1 unidad	2 unidades
Vinagre balsámico 14)	1 sobre	2 sobres
Chalota	1 unidad	2 unidades
Ajo	1 unidad	2 unidades
Harina	½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	½ cucharadita	1 cucharadita

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	696 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2351/ 562	338/ 81
Grasas (g)	38,9	5,6
de las cuales saturadas (g)	14,0	2,0
Carbohidratos (g)	34,5	5,0
de los cuales azúcares (g)	16,0	2,3
Proteínas (g)	36,6	5,3
Sal (g)	1,3	0,2

Alérgenos

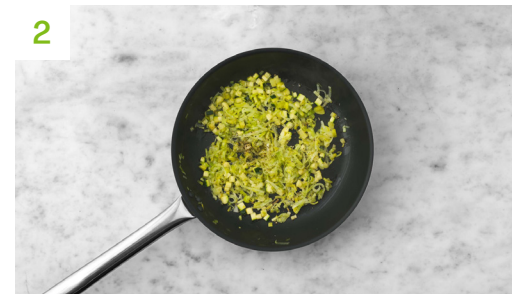
5) Crustáceos 7) Leche 14) Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



1 Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córtales por la mitad a lo largo y, luego, corta en rodajas tan finas como puedas. Haz cintas a lo largo del **calabacín** con un pelador, hasta llegar al interior, más blando y con semillas. Corta el interior del **calabacín** en dados de 1 cm.



2 Cocina las verduras

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega el **puerro** y el interior del **calabacín**, **salpimenta** y cocina 6-8 min, removiendo ocasionalmente, hasta que queden transparentes y tiernos. Retira de la sartén y reserva en un bol grande.



3 Prepara la salsa

Mientras tanto, pela y pica la **chalota**. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Agrega la **chalota**, **salpimenta** y cocina 2-3 min, removiendo frecuentemente. Añade la **harina** (ver cantidad en ingredientes), remueve con una espátula y cocina 1-2 min, hasta que empiece a tostarse.



4 Tritura la salsa

En la sartén, añade la **passata de tomate**, el **vinagre balsámico** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimenta** y cocina a fuego medio-bajo con la sartén tapada 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que la **salsa** espese. Luego, coloca la **salsa** en una jarra medidora y tritura con un túrmix hasta que quede homogénea y lisa. Limpia la sartén.



5 Prepara los raviolis

En el bol con las **verduras**, agrega la **ricotta**, **sal** y **pimienta** y mezcla bien. En una superficie plana, coloca dos cintas de **calabacín** en forma de cruz. Con una cuchara, coloca el **relleno de ricotta y verduras** donde las cintas de **calabacín** se juntan. Cierra el **ravioli** doblando los extremos de las cintas de **calabacín**, dejando el **relleno** en el interior, de forma que quede un **ravioli** cuadrado. Repite para usar todo el **relleno** y el **calabacín**.



6 Emplata y disfruta

Seca los **langostinos**. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega los **langostinos**, **salpimenta** y cocina 1-2 min, hasta que se doren. Sirve la **salsa americana** en la base del plato y coloca encima los **raviolis de calabacín**. Sirve un **langostino** sobre cada **ravioli de calabacín y ricotta**. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.



Recíclame!

