

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-de-raviolis-y-alcachofas.html>

Ensalada de raviolis de alcachofa y parmesano con langostinos y vinagreta emulsionada de hongos

INGREDIENTES

- 8 hojas de pasta fresca
- Bote de 500 gr. de alcachofas en aceite de oliva
- 200 gr. de queso Mascarpone
- 50 gr. de queso parmesano rallado
- 1 cuña de queso parmesano
- 16 colas de langostinos
- 300 gr. de hongos
- Lechugas (lollo rosso, hoja de roble, frise)
- Aceite de oliva extra virgen
- Cebollino
- Vinagre de Módena
- Sal

PREPARACIÓN

En una cazuela ponemos a cocer 1 litro de agua con dos cucharadas de aceite y 1/2 cucharada de sal. Cuando empiece a hervir, echar los Cocemos las láminas de pasta en abundante agua hirviendo, las refrescamos y las reservamos.

Aparte, escurrimos las alcachofas y las trituramos junto con los quesos hasta que obtengamos una pasta fina.

La reservamos.

Limpiamos y lavamos las lechugas, las troceamos desechando las partes duras y las reservamos.

Limpiamos los hongos, los escaldamos, los escurrimos y los confitamos en aceite de oliva sin que hiervan durante 10 minutos. Reducimos el agua de los hongos hasta que nos quede en una cuarta parte y lo reservamos.

Trituramos los hongos junto con el jugo reducido y vamos incorporando el aceite de confitar poco a poco; añadimos una cuarta parte de vinagre de Módena, ponemos a punto de sal y reservamos.

Escurrimos la pasta y la colocamos sobre un paño de cocina. La secamos y añadimos una cucharada de pasta de alcachofas; lo cerramos como si fuese un sobre y los reservamos. Pelamos las colas de langostino dejando la cáscara de la colita y los abrimos por la mitad a lo largo. Reservamos.

Acabado del plato: Templamos un poco los raviolis y los colocamos en el plato, añadimos un hilo de vinagreta de hongos por encima y alrededor, colocamos las lechugas aliñadas en un lado del plato y salteamos los langostinos al momento con un poco de sal. Los colocamos sobre los raviolis, cortamos unas lascas finas de parmesano y las ponemos sobre las lechugas.