



RAVIOLI de QUESO, ESPINACAS y PIÑONES con SALSA AURORA

ENRIQUE SÁNCHEZ SANTIAGO

Residencial La Vega
SALAMANCA



INGREDIENTES

Harina 150 gr. / Huevos 1 ud. / Yema 1 ud. / Sal c/s / Queso Arribes de Salamanca rallado 160 gr. (50 gr. queso curado / 110 gr. semicurado) / Piñones tostados 40 gr. / Espinacas frescas 150 gr. / Mantequilla 30 gr. / Harina 30 gr. / Leche ½ l. / Salsa de tomate natural 50 gr. / Aceite de oliva virgen extra 1 cucharada / Albahaca 8 hojas (4 fritas, 4 frescas)

Tiempo de Elaboración: 55'

ELABORACIÓN

Mezclar harina, huevo, yema y sal y reposar 30 minutos en la cámara frigorífica. Saltear en una sartén con un poco de aceite las espinacas (limpias del tallo y lavadas), los piñones, y una vez frío, los quesos rallados y mezclar.

Estirar la masa reposada, pintar con huevo, poner una bola de la mezcla de espinacas y cerrar con otra igual, dar forma de cuadrado.

Hacer una bechamel con la mantequilla, harina, leche y salsa de tomate. Cocer 15 minutos.

Cocer la pasta y echar en la salsa. Poner las albahacas.

Dejar los raviolis muy al dente para terminar su cocción en la salsa.

PRESENTACIÓN

Poner cuatro raviolis en el centro con la salsa por encima; añadir una hoja de albahaca picada y una hoja frita por cada ración.