

Merluza con ravioli de Bogavante

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Autor: Dominique L'honoré

INGREDIENTES

0	Apio
500 gr	Bogavante — (neto)
	Cebollas
100 gr	Harina repostería
1	Huevos
	Pimienta negra
	Sal
	Salsa vainilla
	Zanahorias

ELABORACIÓN

Filetear la merluza, sacar las espinas, cocerla al vapor 3 minutos

Preparar un caldo con zanahoria, cebolla, apio blanco, rama de hierbas, sal, pimienta y agua. Cocer 15 minutos, poner el bogavante y cocer 3 minutos suavemente.

Dejarlo enfriar dentro del caldo, sacarlo y quitar la cáscara, extender la pasta con un rodillo y preparar los ravioli con trozo de bogavante, pochar 1 minuto con agua los ravioli.