

Merluza con ravioli de Bogavante

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.