

Ravioli de centollo con salsa de marisco

Tipo de plato: Pastas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Centollo

Pasta - fresca para hacer los raviolis

Tinta calamar

Salsita de gambas

Aceite oliva

Harina repostería

2 cucharada/s Brandy

1 vaso/s Leche - grande

1 hoja/s Laurel

2 Puerros

2 Tomate - maduros

400 gr Gambas

Sal

ELABORACIÓN

Como me sobró txangurro (centollo) y aprovechando que estoy de estreno con mi maquinita, hice unos raviolis, rellenos de lo mismo, tiñendo con tinta de calamar un poco de pasta fresca.

Salsita de gambas

Cocer las gambas en agua con sal. Colamos y reservamos este caldito.

Sofreir aparte en el aceite, el puerro, el tomate, el laurel y el cognac. Añadir las gambas y cuando espese, añadir paso a paso la harina, el caldo y la leche.

Triturar y pasar por el pasapures, para que quede una salsa bien finita.