

FICHA TÉCNICA RECETA



RAVIOLIS WANTON RELLENO DE PATO CON SALSA DE PIQUILLOS

| CANTIDAD | UNID. | INGREDIENTES | KILOCAL. |
|--------------|-------|---------------------------|----------|
| 1,00 | ud | Paquete de Pasta WanTon | |
| 200,00 | gr | Carne confitada de pato | |
| 1,00 | ud | Cebolla | |
| 1,00 | ud | Puerro | |
| 2,00 | ud | Zanahorias | |
| | | Aceite oliva | |
| | | Sal | |
| | | Pimienta negra | |
| | | Para la salsa | |
| 3,00 | ud | Pimientos del piquillo | |
| 1,00 | ud | Diente de ajo | |
| 3,00 | ccss | Salsa de tomate | |
| | | Salsa Valentina o Tabasco | |
| 1,00 | cccc | Especias al gusto | |
| | | Sal | |
| | | TOTAL | 0 |
| 6 pax | | TOTAL POR RACION | 0 |

ELABORACIÓN DE LA RECETA

1. Ponemos agua a calentar en una cazuela amplia con sal y preparamos un bol con agua fría con hielo. Cocemos con el agua hirviendo las láminas de pasta wanton en tandas de 8 unidades durante 1 minutos y sacamos a agua fría para cortar la cocción. De ahí a un paño seco o sobre una bandeja cubierta con papel film y vamos haciendo capas por cada tanda.
2. En una cazuela, ponemos a pochar todas las verduras picadas finamente con un poco de aceite (cebollas + puerro + zanahoria). Cuando las verduras están blanditas añadimos la carne desmigada de pato confitado y salteamos durante 5 minutos a fuego medio. Rectificamos de sal y pimienta. Reservamos en el frigo para que la farsa coja consistencia.
3. Rellenamos la pasta wanton cocida con la farsa de pato y verduras (bolitas de unos 20 gr) cerrándolos como si fueran raviolis y reservamos en el frigo hasta el momento de servir.
4. Para la salsa trituramos en un vaso batidor los piquillos (marcados previamente en una sartén con un poco de azúcar y sal) con la salsa de tomate frito, el diente de ajo, la salsa valentina o tabasco y el aceite de oliva. Rectificamos de sal y especias al gusto. Reservamos caliente.
5. En una sartén marcamos los raviolis por ambos lados con un poco de aceite hasta que cojan color. Emplatamos con la salsa de piquillos de cama y cebollino picado fino.