



RAVIOLI DE LANGOSTINOS Y DE SETAS CON SALSA DE CAMEMBERT

por Melani Calabuig

Ingredientes

5 langostinos crudos grande

50 gr Variado de setas Día

1/4 Cebolla

1 Ajo

Pimienta

Nata

Aceite

Vino blanco

Crema Camember Dia

1/4 de pastilla concentrado de pescado

100gr Harina

Dos huevos

Mantequilla

1 mango

Miel

Vinagre de modena

Soja

20 gr de nueces

4 hojas de roble o variadas



Elaboración

- 1.- Pelamos los langostinos, pelamos y cortamos la cebolla, el ajo también, troceamos las setas, ponemos en una sartén.
- 2.- Hacemos la pasta fresca con huevo, harina ...
- 3.- Terminamos el relleno, añadiendo a lo que tenemos en la sartén nata, pimienta..
- 4.- Hacemos la crema camember, con el vino, 1/4 de pastilla, queso, nata,...
- 5.- Estiramos, cortamos, rellenamos, sellamos, y hervimos los raviolis.
- 6.- Pelamos y cortamos el mango, realizamos una rapida vinagreta.
- 7.-Emplatamos el mango, la vinagreta, los raviolis, la crema camember, decoramos con hojas de roble, nueces langostino...