

Ravioles crujientes de camarón al curry

Date : 31 agosto, 2015



Ingredientes:

- 3 tazas de MASECA®
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 2 tazas de agua
- 1 taza de harina
- 2 tazas camarones
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 taza de queso mozzarella
- 1 taza de frijoles blancos
- Lechuga picada

Pico de gallo

- 1 tomate
- 1 cebolla morada
- 1 limón
- 2 cucharadas de hierba buena sal
- Aceite para freír

Ravioles:

1. En un tazón grande, combiná la MASECA®, sal, polvo de hornear, harina, una cucharada de curry y el agua. Mezclá muy bien, formá una masa compacta y fácil de manejar. Si es necesario incorporá más líquido o más harina para obtener la textura deseada.
2. Formá 20 bolitas de masa pequeñas y formá mini tortillas con cada una de las bolitas.
3. En una sartén, poné a cocinar por 2 minutos los camarones con la mantequilla y la otra cucharada del curry, agregá los frijoles blancos, el queso, sazóná con sal y reservá, este será el relleno para los raviolos. Tratá de utilizar los camarones mas pequeños, si te sobra relleno reservalo.

Para armar los raviolos:

1. Mezclá los ingredientes del pico de gallo en un tazón.
2. Freí los raviolos en aceite caliente por 3 minutos o hasta que estén bien dorados y crujientes. Reservalos en papel absorbente.
3. Formá bolitas y luego formá mini tortillas. En el centro colocá una cucharadita del relleno de camarón y tapá con otra mini tortilla. Con los dedos o con un cortador de raviole presioná las orillas de las tortillas para que el raviole tome forma, colocá los raviolos en una bandeja hasta que todos estén hechos.
4. Serví los raviolos en una cama de lechuga, el relleno reservado y cubrí con una porción del pico de gallo.