

Ravioles de batata con sopa de queso



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ravioles-de-batata-con-sopa-de-queso>

Preparación

Para hacer el caldo de queso, en una olla grande, 8 tazas de agua y el queso parmesano cortado en trozos. Dejar cocer a fuego lento durante varias horas o hasta que se reduzca a la mitad. Colar y guardar en la heladera. Se puede refrigerar durante una semana o en el congelador durante tres meses. Para los ravioles, calentar el horno a 200°C. Coloque las batatas en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio. Hornear durante 45-60 minutos. Dejar enfriar un poco. Cuando estén lo suficientemente frías, cortarlas a la mitad y sacar la carne en un bol. Agregue la miel y condimente con 1/2 cucharadota de sal y pimienta. Revuelva para combinar el sabor y sólo si es necesario. Prepare los wontons, un recipiente con agua, una brocha y una bandeja para hornear cubierta con papel pergamino. Corte los wontons en círculos, coloque una cucharadita del relleno en el medio. Sumerja la brocha en el recipiente de agua y mojar los bordes de la masa. Coloque otro círculo en la parte superior de los círculos rellenos y sellar los

Ingredientes

- ✓ 1-1/2 kgrs. Batata
- ✓ 2-1/2 cucharada/s Miel
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 4 cucharada/s Manteca
- ✓ 6 hoja/s Salvia
- ✓ 1 cantidad mínima Sal
- ✓ 1 cucharada/s Fécula de maíz
- ✓ 1 cucharada/s Agua
- ✓ 4 Cebollas Verdeo picadas
- ✓ 100 gramo/s Queso Parmesano
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 paquete/s Wonton

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

bordes. Coloque el ravioli una bandeja para hornear. Cuando esté listo para servir, poner una olla grande de agua salada a hervir. En una cacerola a fuego medio-alto, agregue la manteca y derretirla sin llegar a quemarla. Retirar del fuego y añadir inmediatamente las hojas de salvia y remover durante 1 minuto. Añadir el caldo de queso y sazonar con una pizca de sal. Regrese al calor y llevar a fuego lento. En un tazón pequeño, mezcle la maicena y el agua. Retire las hojas de salvia del caldo. Vierta la mezcla de maicena en el caldo. Revolver hasta que espese ligeramente. Cuando el agua ha llegado a un hervor, colocar los raviolos. Revuelva suavemente para evitar que se peguen al fondo. Deben salir a la superficie dentro de los 3 minutos. Con una cuchara ranurada, retire el raviol del agua y ubicarlos en un cuenco. Vierta salsa en los platos, vuelque raviolos y esparcir las cebollas de verdeo picadas por encima. Disfrute!

