

Raviolis de gambón rosado con beurre blanc de champán

[Raviolis de gambón](#) es una receta de pasta fresca que combina técnica, delicadeza y equilibrio de sabor, con una masa teñida de remolacha, un relleno suave de marisco y una salsa beurre blanc de champán que aporta untuosidad, frescura y un acabado de perfil gastronómico.

Ingredientes

Para la pasta

215 g de harina 00

4 yemas de huevo

65 g de remolacha cocida

1 cucharadita de aceite de oliva, más un poco extra para freír
Para el relleno y acabado

150 g de gambones crudos y pelados, más entre 6 y 12 unidades
extra para servir

60 ml de nata para montar

1 cucharadita de ralladura de limón, más unas gotas de zumo
para servir

1 cucharada de cebollino finamente picado

sémola fina, para espolvorear

ramitas de eneldo, para servir

Para la salsa

150 ml de champán

1 chalota, finamente picada

1 cucharada de vinagre de vino blanco

200 g de mantequilla sin sal, fría y cortada en dados

1 pizca de pimienta blanca molida

40 g de huevas de trucha

Elaboración

Para hacer la pasta, mezcla la harina con una pizca generosa de sal en un bol o directamente sobre la superficie de trabajo.

Tritura las yemas de huevo, la remolacha y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla lisa. Haz un hueco en el centro de la harina y vierte allí la mezcla. Incorpora poco a poco la harina hasta formar una masa, y luego amasa con firmeza durante 8-10 minutos, hasta que quede suave y elástica. También puedes hacerlo con una amasadora equipada con gancho. Envuelve bien la masa y déjala reposar en la nevera al menos 30 minutos o hasta 2 días.

Para el relleno, coloca los 150 g de gambones en un procesador de alimentos y tritúralos a golpes cortos hasta que queden muy picados, pero sin llegar a hacerse puré. Añade la nata, la ralladura de limón y una pizca de sal y pimienta. Tritura apenas un poco más para integrar, pasa la mezcla a un bol e incorpora el cebollino con movimientos envolventes. Cubre y enfría durante 20 minutos.

Saca la masa reposada de la nevera y pásala por la máquina de pasta, empezando por la abertura más ancha y reduciendo gradualmente el grosor hasta obtener una lámina larga y fina, aproximadamente hasta el nivel 6. Si hace falta, corta la pasta en láminas más cortas para trabajarla con mayor comodidad.

Toma una lámina de pasta y, con ayuda de una cucharita o una manga pastelera, coloca pequeños montoncitos ordenados del relleno de gambón en la mitad inferior de la lámina. Dobla la parte superior de la pasta sobre el relleno y presiona suavemente alrededor de cada montoncito para eliminar las burbujas de aire. Usa un cortador de pasta, mejor si es

ondulado, para recortar un cuadrado alrededor de cada porción y formar los raviolis. Ve reservándolos sobre una bandeja espolvoreada con sémola o harina.

Cuando hayas usado todo el relleno, cubre la bandeja con un paño de cocina hasta el momento de cocer los raviolis.

Para preparar la salsa, lleva primero a ebullición una olla grande con agua con sal, que será donde se cocinen los raviolis. En un cazo pequeño, añade el champán, la chalota y el vinagre, y deja hervir suavemente hasta reducir el líquido a unas 2 cucharadas.

Baja el fuego y empieza a incorporar la mantequilla poco a poco, unos dados cada vez, batiendo constantemente hasta obtener una salsa brillante y emulsionada. Ajusta de sal y pimienta blanca, cuélala por un colador fino y pásala a una jarra. Mantenla caliente, pero sin dejar que hierva.

Introduce los raviolis en el agua hirviendo con sal y cuécelos durante 2-3 minutos. Mientras tanto, calienta una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva y cocina los gambones extra durante 1 o 2 minutos por cada lado, hasta que tomen color rosado.

Saca los raviolis del agua con una espumadera y repártelos en los platos. Sazona los gambones con sal y unas gotas de zumo de limón. Incorpora las huevas de trucha a la salsa templada y reparte generosamente sobre la pasta. Coloca los gambones encima y termina con unas ramitas de eneldo y un toque de pimienta negra recién molida.