raviolis de pasta china con cordero a la menta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: jose luis aran

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de Carne de cordero
- Un paquete de Pasta china (pwon ton)
- 20 gr. de Hojas de Menta
- Una de Cebolla
- Sal
- Aceite de oliva
- 300 gr. de Espinacas frescas
- Dos dientes de Ajo
- 20 gr. de Piñones
- Una cucharada de Maicena o harina

Preparación:

Paso 1

Cocer la carne en la olla exprés durante 15 minutos con medio litro de agua, sal y unas hojas de menta. Mientras picar y pochar la cebolla en aceite de oliva y desmenuzar la carne de cordero. Añadir a la cebolla y poner a punto de sal. Colar el caldo aromatizado con la menta y reservar. Cocer en agua con una pizca de sal la pasta china. Con un minuto es suficiente. Saltear las espinacas con el ajo picado. Pueden ser frescas o congeladas. Después añadir los frutos secos y poner a punto de sal. Para ir terminando el plato tenemos que rellenar los raviolis con la carne y la cebolla. Cocer el caldo de cordero durante quince minutos y ligar. Con maicena o harina. Ojo que se usan de diferente forma. Acompañar los raviolis con la salsa de base y las espinacas salteadas.