

SOPA DE MELON CANTALUPO CON RAVIOLI DE WANTOO

INGREDIENTES:

- 1kg de pulpa de melón cantalupo
- 250gr de almendras peladas crudas
- 100ml de aceite arbequina
- 100ml de aceite de girasol
- C.s. de azúcar
- C.s. de sal
- 10 láminas de pasta wantoo
- 10 langostinos
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 300ml aceite girasol
- 50ml de aceite de sésamo
- 1 huevo

ELABORACION:

1º la sopa: introducimos en la turmix las almendras, la pulpa de melón y turbinamos y vamos añadiendo poco a poco el aceite de arbequina y aceite de girasol. Ponemos a punto de sal y de azúcar. Reservamos en la nevera

2º el ravioli: picamos los langostinos y reservamos. Picamos la zanahoria y el puerro muy chiquitito y lo levantamos en agua hirviendo. Lo mezclamos todo y vamos rellenando la pasta poniendo un poco de relleno en el centro y doblando los lados hacia dentro dándole forma de ravioli. (Para pegar los lados utilizamos un poco de huevo)

Ponemos a calentar el aceite de girasol con el aceite de sésamo y freímos los raviolis.

3º montaje: en un plato sopero ponemos un poco de sopa y en el centro un ravioli.