

## Ravioli de harina de kamut

### Ingredientes

#### para el ravioli:

- 50 gr de harina de kamut
- 50 gr de harina de trigo
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de oliva

#### para la crema de almendra:

- 50 gr de almendras
- 1 diente de ajo
- 400 ml de leche
- 40 gr de albahaca
- Sal



### Preparación de la masa del ravioli

Para la masa del ravioli mezclamos todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea, cubrimos con papel film y dejamos reposar en la nevera 30 minutos. ¡Y ahora a mancharse las manos! Estiramos la masa con rodillo o máquina hasta conseguir un grosor de unos 3mm. Cortamos la masa en discos y colocamos el relleno en el centro. El relleno de hoy son sobras de conejo encebollado, lo hemos deshuesado y picado bien pequeñito, pero podríamos haberlo hecho con las sobras de cualquier plato. Colocamos el relleno en el centro de la masa y cerramos la envoltura con ayuda de agua dando forma de tortelloni. Metemos en la bandeja del horno con un papel de horno en la base y un poco de harina para evitar que se pegue y horneamos 10 minutos a 210°, hasta que quede dorado y crujiente.

### Preparación de la crema de almendra

Machacamos y doramos un diente de ajo en un poco de aceite y luego lo secamos en papel absorbente. Tostamos ligeramente las almendras en un cazo, reservamos unas pocas para montar el plato más tarde y con las demás vertemos la leche. Dejamos cocer 15 minutos a fuego lento. Ahora añadimos el ajo y lo cocemos 15 minutos más despacito. Cuando ya está listo lo apartamos del fuego, echamos la albahaca fresca dentro y tapamos para que infusione unos 20 minutos. Pasado ese tiempo retiramos la albahaca y el ajo, y trituramos y colamos la crema.

### Montamos el plato

Hacemos un caminito con la almendra tostada que habíamos reservado. Colocamos el ravioli en el centro y terminamos echando la crema de almendras. Y para darle el toque chef, decoramos con unos brotes de albahaca fresca. Y ¡a comer!

La segunda temporada tiene 6 recetas más

Descúbrelas en [www.chefpepo.com](http://www.chefpepo.com)