

RAVIOLIS DE CALABACÍN CON BECHAMEL

Jess Mulero Almeda

INGREDIENTS

60 MINUTES 20 SERVINGS

- 4 Calabacines
- 400 gr Tacos de bacon
- Aceite
- Bechamel:
- 160 g Mantequilla
- 160 g Harina
- 2.5 L Leche

TAGS

#bacon #calabacín #raviolis #zucchini



1

Laminar el calabacín muy fino.



2

Sofreír los restos del calabacín picados que no se hayan laminado como queremos.



3

Freír el bacon con el calabacín y sazonar. El exceso de aceite servirá para aliñar los raviolis antes de hornearlos.





4

Disponer una cucharadita del relleno en cada rodaja de calabacín y sellar con otra del mismo tamaño.



5

Presionar los bordes para que se peguen, verter un hilo del aceite del sofrito, sal y pimienta. Hornear hasta que el calabacín esté cocinado.



6



7

Derretir la mantequilla a fuego suave.



8

Añadir la harina a la mantequilla y trabajar el roux.



9

No dejar de remover.



**10**

Añadir la leche caliente poco a poco, remover hasta que espese y seguir añadiendo leche. Sazonar con nuez moscada, sal y pimienta.

**11**

En platos hondos, verter un cucharón de bechamel y depositar 4 raviolis rellenos de bacon encima.

