

# Agnolotti rellenos de foie y champiñones con salsa de vino

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Para el relleno:

**Cebolla mediana:** 1 Unidad

**Foie:** 100 g

**Champiñones:** 200 g

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

### Para la masa:

**Huevos:** 3 Unidades

**Harina:** 300 g

### Para la salsa:

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Vino dulce:** 50 ML.

**Manteca muy fría:** 100 g

## Preparación de la Receta

### Para empezar

- Preparamos la masa de la pasta

## Para ello

- Colocamos en un bowl la *harina* y los huevos
- Mezclamos bien hasta que tengamos una masa homogénea y lisa
- Luego, pasamos a la mesa de trabajo y amasamos unos minutos
- Dejamos reposar al menos 20 minutos
- Mientras tanto, picamos los champiñones y la *cebolla* en *brunoise*
- En una sartén con un chorrito de aceite doramos el champiñón y la *cebolla*
- Luego, salpimentamos y agregamos el vino dulce y el foie
- Revolvemos para que el foie se integre con las verduras
- Apagamos el fuego y dejamos que se enfríe la mezcla.
- Mezclamos bien hasta que el foie se haya integrado con las verduras y retiramos a otro recipiente para que se enfríe
- Una vez que hayan pasado los 20 minutos de reposo, estiramos la masa con ayuda de un palo de amasar hasta que tengamos una masa de unos 3 mm aproximadamente
- Con la ayuda de un cortapastas circular cortamos discos de masa.
- A continuación, mojamos la mitad del borde de cada disco con agua y colocamos en el medio un poco de masa de foie y champiñones
- Cerramos cada disco formando una media luna y sacando el aire
- Luego, juntamos los dos extremos de la media luna para formar los agnolotti
- Mientras tanto, ponemos abundante agua con sal a *hervir*

## Para la elaboración de la salsa

- Llevamos una sartén al fuego y agregamos el vino dulce
- Cuando evapore el alcohol añadimos sal, pimienta y mantequilla/ *manteca*
- Emulsionamos bien la mezcla moviendo la sartén en círculos
- Reservamos
- Por otro lado, cocinamos los agnelottis en el agua hirviendo
- Estarán listos cuando suban a la superficie
- Emplatamos, salseamos y decoramos con *cebolla* de verdeo picada
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/agnolotti-rellenos-de-foie-y-champinones-con-salsa-de-vino>