

Consomé con Ravioles

Tiempo de preparación: 75 Min



Ingredientes

Consomé

Agua: c/n A gusto

Dientes de ajo: 2 Unidades

Jerez: c/n A gusto

Clara de huevo: 4 Unidades

Hierbabuena: 3 Ramas

Cebolla: 1/4 unidad

Harina: 20 Gramos

Mantequilla: 20 Gramos

Pescuezo de res picado: 1 kg

Zanahoria: 2 Unidades

Emplatar

Queso Parmesano: c/n A gusto

Ravioles

Sal: c/n A gusto

Agua: c/n A gusto

Ravioles: 18 Unidades

Mantequilla: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Sellar la carne en una olla caliente con aceite, una vez dorada agregar *zanahoria* y *cebolla* en cortes irregulares, *ajo* y agua suficiente para cubrir
- Agregar las ramas de *hierbabuena* y *jerez*, dejar cocinar.
- Montar claras de *huevo*, reservar
- Colar el caldo con un filtro de *café*, regresar a la olla y colocar las claras de *huevo* montadas, integrar ligeramente, tapar y dejar que las claras se cocinen para así poder retirar las impurezas del caldo, retirar las claras ya cocidas y colar

- En una olla derretir *mantequilla*, agregar *harina* y mezclar, agregar poco a poco el caldo y continuar mezclando, *hervir* hasta que espese
- Cocer los raviolos en suficiente agua hirviendo con sal.
- Una vez cocidos pasar por una sartén con *mantequilla*.
- Servir caldo, encima los raviolos y terminar con un poco de queso parmesano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/consome-con-ravioles>