Ojo de bife con raviol de morcilla y manzana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Ojo de bife: 1 k
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Jugo de Limón: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1/2 Taza
Salsifies: Unidades
Esparragos: 1 Paquete

Ravioles

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Ciboulette picado: 2 cdas.
Masa de pasta: 500 g

Relleno

Azucar rubia: 2 cdas.
Pistachos: 2 cdas.
Manzanas verdes: 2 Unidades
Perejil picado: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Morcillas: 3 Unidades

Varios

Sal Maldón: Una pizca
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la carne en medallones, ate con un hilo y condimente con sal y Pimienta.

- En una sartén con aceite de oliva selle la carne de ambos lados.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 190° entre 5 y 10 minutos.
- Retire del horno y quite el hilo.

Relleno

- Corte la **manzana** verde en gajos
- Pique la **morcilla**.
- Pique los pistachos.
- En una sartén con *manteca*, cocine la *manzana* con el azúcar rubia.
- En un bowl, mezcle la *manzana* con la *morcilla*, agregue los pistachos y el *perejil*
- Mezcle y reserve.

Armado

- En la mesada coloque la masa de ravioles, corte en cuadrados y pinte los bordes con agua.
- Rellene con la mezcla de morcillas y manzanas, cierre en forma triangular apretando bien los bordes para retirar el aire.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine los ravioles.
- Retire y termine la cocción en una sartén con aceite de oliva , *manteca* y ciboullete picado o mirá.

Guarnición

- Pele los salsifies con la ayuda de un pelapapas.
- Corte la parte dura de los espárragos.
- En una sartén con una cucharada de *manteca*, saltee los salsifies con los espárragos
- Agregue el *jugo* de *limón* y la *crema* de leche, sal y pimienta.

Presentación

- En cada plato sirva un medallón de carne, , la *guarnición* de verduras y los ravioles
- Termine con aceite de oliva y la maldon a un costado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ojo-de-bife-con-raviol-de-morcilla-y-manzana