

# Raviol y hongos con jugo de carne

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Albahaca morada:** A gusto

**Queso Roquefort:** 2 cda.

**Masa won ton:** 4 Hojas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla picada:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Manteca:** 2 cdas.

**Queso Parmesano:** 1 Taza

**Crema de leche:** 1/2 Taza

**Hongos frescos varios:** 300 g

## Salsa

**Fondo de Pollo:** 1/2 L

**Ajo picado:** 1 Diente

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Filete de Res:** 400 g

**Vinagre Balsámico:** 1/4 Taza

**Romero fresco:** A gusto

**Vino Blanco:** 3 Tazas

**Chiles secos:** 1 Unidades

**Aceite:** 2 cdas.

**Cebolla picada:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Procedimiento

- Corte el won ton en triángulos y colóquelos en una olla con agua hirviendo condimentada con una pizca de sal durante unos segundos, retire las láminas y páselas por agua fría para cortar la cocción, déjelas enfriar.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla* junto con los **hongos** cortados, mezcle, añada nuevamente aceite de oliva y condimente con sal y pimienta.
- Una vez integrados los ingredientes agregue el queso roquefort y parmesano, mezcle hasta que el queso comience a derretirse, agregue la *crema*, retire la sartén del fuego, mezcle y vuélvala a fuego mínimo.
- Agregue la *albacá* cortada en julianas, mezcle, retire del fuego y deje reposar.

## Salsa

- Corte el filete en cubos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con los cubos de filete, sazone con sal y pimienta y mezcle hasta sellar todas las partes del filete.
- Una vez sellado agregue el *ajo*, mezcle, añada el vino y el *romero*, deje reducir.
- Cubra la sartén con el fondo de *pollo* y llévelo al horno a una temperatura de 220°C durante aproximadamente 15 minutos.
- Retire la sartén del horno y agregue el *vinagre* balsámico y condimente con las semillas de *chile*, llévelo nuevamente al horno, deje reducir hasta obtener la mitad.
- Retire la sartén del horno, y procese el contenido de la misma.

## Armado

- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva fría las laminas de wonton de ambos lados, retírelas y escúrralas en papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en un plato una lámina de wonton y cúbrala con el relleno de *hongos*, tape con otra lamina y salsee con la salsa, decore con queso parmesano, *romero* y *albacá*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/raviol-y-hongos-con-jugo-de-carne>