Ravioles de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal Marina: 1 cdita.
Agua: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad
Masa de Wonton: 1 Paquete

Esencia de pimentón

Aceite de pimentón: 1/4 de taza
Pimentón dulce: 10 g

Reducción de hongos

Agua: 5 L
Champignones: 2 k

Relleno

Portobello: 3 Unidades
Ajo picado: 2 Dientes
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Champiñones de París: 150 g
Sal y Pimienta: A gusto
Hierbas Aromáticas: 1 cda.

Salsa

Jugo de hongos reducido: 200 cc
Queso crema light: 1 Taza

Varios

Ciboulette en tiras: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Reducción de hongos

- Limpie los **hongos**.
- En una olla con agua coloque los champiñones a cocinar.
- Cuando los *hongos* hayan soltado su sabor, retírelos y deje que el fondo reduzca, cuando tenga un *color* negro intenso, reserve y deje enfriar.

Relleno

- Limpie los *hongos* y corte en juliana.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, saltee los *hongos*.
- Agregue la sal, pimienta, *ajo* y hierbas aromáticas.
- Cocine unos minutos y deje enfriar.
- Pique el relleno con la ayuda de un cuchillo.

Armado

- Bata el *huevo* con una cucharada de agua y sal.
- Pinte los bordes de la masa para ravioles con *huevo* batido, coloque el relleno en el centro y cierre apretando bien los bordes para retirar el aire.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine los ravioles.

Salsa

- Mezcle la reducción de *hongos* con el queso *crema* y caliente a baño maría, reserve.

Esencia de pimentón

- En un bowl mezcle el aceite de *pimentón* con el *pimentón* en polvo.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato sirva los ravioles con la salsa, rocíe con la esencia de *pimentón* y decore con tiritas de *ciboulette* seco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-hongos