Ravioles de portobello

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa china para ravioles: 24 Unidades

Fondo de hongos

Portobello: 30 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Agua: Cantidad necesaria
Tomillo: A gusto
Champignones: 6 Unidades

Guarnición aromática

Apio: 30 g

Relleno

Portobello: 10 Unidades
Espinaca: 1 Paquete
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tomillo: A gusto
Tomates secos: 10 Unidades
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

Relleno

- Lave las espinacas y elimine el tronco.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee apenas la *espinaca* a fuego fuerte
- Condimente con sal

- Reserve.
- Limpie y filetee los portobello.
- Condimente con sal, pimienta y *tomillo*, rocíe con aceite de oliva.
- Cocine en el horno caliente (200º C) durante 7 a 10 minutos.
- Separe el líquido de cocción para el fondo.
- Hidrate los tomates.
- Pique finamente los tomates, los portobellos y la *espinaca*
- Mezcle en un bowl.

Ravioles

- Moje los bordes de las tapas con agua y coloque una cucharadita de relleno en el centro.
- Cierre formando medialunas
- Cocine en abundante agua caliente salada.
- Cuele y saltee apenas en una sartén con *manteca*.

Fondo de hongos

- Limpie y corte los champignones.
- Pique los ajos.
- Pique la *cebolla*.
- En una *cacerola* cocine los *hongos* con agua y *tomillo*
- Agregue el *ajo*, la *cebolla* y el líquido de cocción de los portobellos horneados.
- Sirva un cucharón de fondo en un plato hondo
- Encima 6 ravioles por persona
- Bañe con más fondo.

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