Ravioli de crema de choclo con mollejas de pato, hongos y salsa de Módena



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de ravioles: 300 g

Mollejas de pato: 8 Unidades

Guarnición

Pimienta negra recién molida: A gusto
Vinagre vino blanco: 150 cc
Hongos Portobello: 250 grs.

Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes

Relleno

Crema de leche: 300 cc
Hojas de gelatina: 2 Unidades

CHOCLOS: 8 Unidades

Salsa

Azucar: 50 grs.
Aceto balsámico: 500 cc

Manteca fría: 25 g

Preparación de la Receta

Salsa

- Reduzca a la mitad el aceto con el azúcar sobre fuego medio.
- Ligue con la *manteca* fría.

Relleno

- Cocine los choclos y desgránelos, procese con la **crema** de leche, pase a una cacerla y caliente sobre el fuego.
- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría y agregue al **choclo** con *crema* caliente.
- Enfríe en la heladera hasta que la *crema* de *choclo* endurezca.

Guarnición

- Corte los **hongos** en juliana y saltee con el *ajo* picado.
- Condimente con la sal, la pimienta negra y el vino blanco
- Deje reducir

Ravioli

- Estire la masa y corte en cuadrados de 10 x 10 cm.
- Precocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele y corte la cocción en agua con hielo.
- Deje escurrir sobre un lienzo.
- Con la ayuda de una cuchara coloque una pequeña porción de relleno y cierre formando un paquete.
- Acomode los ravioli en una fuente junto con las mollejas y termine la cocción en el horno.
- Sirva en platos acompañando con la salsa y los *hongos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioli-de-crema-de-choclo-con-mollejas-de-pato-hongos-y-salsa-de-modena