

Raviolis de Manzana y Boletus con Foie

Raviolis de Manzana y Boletus con Foie, las combinaciones pueden ser infinitas pero hay algunas que no se te olvidarán jamás.

ingredientes

- 300 gr de Harina
- 3 ó 4 Huevos
- 1/2 copa de Vino Dulce (el que más os guste si tuviera que elegir uno Pedro Ximénez)
- 2 Boletus
- 2 Manzanas
- 2 chalotas
- 60 gr de Mantequilla
- Queso Parmesano Rallado
- 3 Trozos de Foie Fresco
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Raviolis de Manzana y Boletus con Foie

Lo primero será hacer la masa para nuestros raviolis, amasaremos la harina con tres huevos y sal, si al terminar queda una masa suave y ligera estará bien si está como reseca le añadiremos el otro huevo, amasaremos y lo pondremos en un bol a reposar durante media hora cubierto con papel film.

Vamos con el relleno, en una sartén pondremos la mitad de la mantequilla, una de las chalotas cortadas muy finita, el boletus limpio y cortado en trocitos, las manzanas peladas y también cortadas en trocitos, removemos a fuego lento y

esperaremos que la mantequilla vaya ablandando todos los ingredientes hasta casi formar una pasta, sal pimentamos, ponemos queso parmesano, removemos y pasamos nuestra masa a otro bol, recordar que si la masa queda muy líquida será difícil de manejar despues.

Volvemos a la masa la cortamos en dos trozos y los vamos pasando por la máquina para hacer pasta, debemos pasarla hasta que quede fina y elástica.

Ya con las dos bases de masa vamos pasando el cortador que tengamos para hacer los raviolis, en nuestro caso redondo.

Pondremos una cucharadita del relleno en el centro, mojaremos los bordes con agua para que se peguen los dos trozos de pasta, y así hasta terminar, si es más cantidad de la que necesitas puedes congelar el resto.

Dejaremos durante media hora y los coceremos en abundante agua durante 3 minutos.

Prepararemos la salsa en una sartén incorporamos la mantequilla, el foie y pochamos la chalota, ponemos el vino dulce y esperamos a que se evapore el alcohol.

Ahora pasamos los raviolis a esta sartén, si llevan parte del jugo de la cocción no pasa nada, removeremos bien y dejaremos que todo se impregne de todo.

Ya tenemos listos nuestros raviolis de manzana y boletus con foie, para prepara el plato la base serán los raviolis bañados con la salsa, un poco de parmesano y en el centro el trozo foie que pasamos a la plancha cuando hicimos las salsa.

**BLOG COCINICAS.ES –
MIS APUNTES DE COCINA**

Medidas :

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres