

Recetas Sabores del Quijote 2019

SETAS Y PRODUCTOS DEL
VALLE DE ALCUDIA Y
SIERRA MADRONA

Fuencaliente
17 Noviembre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

RAVIOLIS DE QUESO MANCHEGO Y TRUFA CON SALSA DE SETAS

Ingredientes:

Para el relleno de los raviolis:

- 70gr Mantequilla
- 70gr Harina
- 70gr Queso manchego curado
- 700gr Leche.
- 40gr Nata
- c/s Pasta de trufa

Para la salsa de setas:

- 100gr Setas
- 1ud cebolla picada
- 500gr Caldo de pollo
- 100gr Nata
- c/s Sal y pimienta
- c/s Maicena exprés

Para la masa de raviolis:

- 10ud Láminas de pasta

Elaboración:

Para el relleno de los raviolis:

Procedemos como para una bechamel. Fundimos la mantequilla, añadimos la harina, rehogamos durante 1 minuto, incorporamos la leche, dejamos cocer, una vez cocida y espesa, fuera del fuego añadimos, la nata, el parmesano rallado y la trufa picada. Ponemos a punto de sal y pimienta y reservamos.

Para la salsa de setas:

En un poco de aceite pochamos la cebolla picada, seguidamente añadimos las setas troceadas, una vez doraditas añadimos el caldo de pollo y ponemos a cocer suave durante 30 minutos, por último añadimos la nata, y rectificamos el punto de sal y pimienta. Al momento de servir, cocinaremos durante 4 minutos los raviolis dentro de la salsa y servir.

Para los raviolis:

Disponer la bechamel de parmesano y trufa en una manga desechable. Escudillar pequeñas porciones en el centro de la masa, doblar totalmente haciendo pequeños cuadraditos, y cocer por espacio de 4 minutos en la propia salsa, servir con parte de la salsa de setas.

Jesús Villarejo

Profesor en la Escuela de Cocina EFA La Serna - Bolaños de Cva.