

Raviolis de Hongos y Foie

Ingredientes para 4 personas:

Pasta Wonton

200 gr. de hongos (setas, champiñón, lo que guste)

60 gr. de foie

1 cebolla cortada finita

500 ml. de nata líquida

20 gr. de albahaca

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de girasol

sal

Elaboración:

En una cazuela calentamos un poco de aceite de oliva y le añadimos la cebolla. Lo dejamos rehogar durante 10 minutos. Después le añadimos los hongos y el foie.

En la encimera echamos harina para que no se nos pegue la pasta y colocamos las láminas de pasta wonton. Colocamos en la mitad el relleno que hemos preparado de hongos y foie. Ponemos en las esquinas de la pasta agua o huevo batido y sellamos formando un triángulo, marcando las esquinas con un tenedor para que no se nos abra cuando lo introduzcamos en la salsa.

En una cazuela ponemos a calentar la nata y cuando comience a hervir añadimos los raviolis. Dejamos calentar durante 3 minutos y ya lo tenemos listo para servir

Colocamos en una plato una ración y lo decoramos con el aceite de albahaca (batir la albahaca el aceite y un poco de sal).

