

Ravioli vegetal

Preparación

Para la crema de espinacas: Las hojas de 2 manojos de espinacas sin tallo, limpias en agua. En un cazo, aceite de oliva, calentar y cuando empieza a humear, añadir las hojas escurridas, voltear unos segundos y colocar en un vaso triturador. Triturar añadiendo aceite de oliva, sal y pimienta. Pasar por el chino en un bole metido en agua y hielo para enfriar y conservar la clorofila. Reservar. Para los raviolis: Separar las hojas de los manojos restantes. Reservar las hojas más pequeñas y tiernas. Picar fino los tallos de los manojos. Picar las chalotas peladas. Picar los tomates secos en aceite. Limpiar las setas y picarlas en brunoise fina. En un cazo o sartén, saltear todos estos ingredientes. Rectificar de sal y pimienta. Reservar. Las hojas grandes, lavadas, las blanqueamos en agua hirviendo. Enfriar en agua y hielo. Escurrir y secar. Untar con un poco de aceite los moldes de silicona. Forrar con las hojas de espinacas blanqueadas. Rellenar con la farsa de setas y tallos. Cerrar con las espinacas. Reservar. Para el emplatado: Calentar en el horno a 165° los raviolis con el molde. Disponer una cuchara de crema de espinacas en el plato. Desmoldar los raviolis y colocar encima de la crema. Decorar con las hojas tiernas con aceite de oliva.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

4 manojos de espinacas tiernas

120gr de boletus frescos

80gr de rebozuelos

80gr reovellones

75gr tomate seco en aceite

1 ramita de tomillo

1 ramita de romero

c/s de sal, pimienta y hojas de menta

2 chalotas

Aceite de oliva 0,4

2 chalotas

Utensilios

Moldes semi-esfera en silicona de 7Cm

Cazos

Boles

Sartén o wok

Cuchillos

Cazaerol

Chino/colador

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Xavier Pellicer

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD