



Cocinando Contigo

Zurekin Sukaldatzen

www.cocinandocontigo.es

VERAMI SL



CHEF.- IÑIGO BOZAL

Arroz cremoso de setas y hongos con crema de foie

Ingredientes:

Arroz, setas, nata, hongos de 2ª, recortes de foie, agua y starlux, vino blanco, cebolla, salsa de carne, mantequilla.

Elaboración.

Para el arroz. Poner una cazuela con aceite de oliva al fuego. Rehogar en el aceite 2 kilos de arroz y una vez rehogado añadir ½ botella de vino blanco. Dejar reducir un poco y añadir starlux y agua caliente hasta un poco más que cubrir el arroz. Dejar hervir durante 6 minutos. Enfriar con agua y escurrir.

Para la salsa de hongos. Pochar 3 cebollas en una cazuela con aceite. Una vez pochado añadir los hongos de 2ª y rehogar. Añadir 3 litros de nata y 2 litros de agua con starlux. Dejar hervir un rato. Triturar y colar. Poner a punto de sal.

Para la salsa de foie. Poner en una cazuela el kilo de recortes de foie con 3 litros de nata y 1,5 litro de caldo (agua con starlux). Añadir una pizca de azúcar y pimienta blanca. Dejar hervir por lo menos 10 minutos, triturar y colar. Espesar si fuera necesario con maicena. El espesor ideal es meter una cuchara de madera y tiene que quedar una película fina en la cuchara. Poner a punto de sal.

Final y presentación.

En un cazo poner el arroz necesario por persona (un puñado +/-).

Añadirle como 2 – 3 cucharadas por ración de salsa de hongos y caldo hasta cubrir el arroz. Poner al fuego y dejar hervir. Cuando se vaya reduciendo el caldo probar si esta hecho (blando pero no demasiado). Si no estuviera hecho, añadir un poco más caldo. Repetir la operación hasta que este el arroz hecho. Dejar reposar y por ultimo añadir 1/2 cucharada de mantequilla por ración.

En un plato hondo poner el arroz en un aro. Añadirle salsa de foie por encima y un poco de salsas de carne. Espolvorear aceituna negra seca y cebollino picado.



Cocinando Contigo

Zurekin Sukaldatzen

www.cocinandocontigo.es

VERAMI SL



CHEF.- IÑIGO BOZAL

Ravioli de setas y hongos con crema de foie

Ingredientes:

Setas y hongos, nata, pasta ravioli (pasta china), salas de foie, salsa de carne.

Elaboración.

Para la farsa de setas. Picar las setas y los hongos. Ponerlos en una cazuela con aceite de oliva a rehogar. Una vez rehogado añadir nata y dejar hervir. Cuando empiece a hervir ligar con maicena. Poner a punto de sal y pimienta.

Para la pasta china. Poner en una cazuela agua a hervir con sal. Separar la pasta china y extender en una bandeja. Cuando empiece a hervir el agua ir echando en tandas de 6 en 6 la pasta. Dejar que hierva +/- 30 segundos cada tanda y pasar a agua fría con hielo. No dejar que hierva mucho más porque si no se quedarían muy blandas y al hacer el ravioli se rompería. Cuando la pasta este fría pasar las láminas a un plato bien extendidas. Dejar reposar en cámara.

Para la salsa de foie. Poner en una cazuela los recortes de foie con nata y caldo.

Añadir una pizca de azúcar y pimienta blanca. Dejar hervir por lo menos 10 minutos, triturar y colar. Espesar si fuera necesario con maicena. El espesor ideal es meter una cuchara de madera y tiene que quedar una película fina en la cuchara. Poner a punto de sal.

Elaboración del ravioli. Extender las láminas en una encimera. Poner en el centro de cada lámina una cucharada de farsa de setas. Doblar la pasta dándole forma de ravioli.

Final y presentación.

Calentar 3 raviolis en el microondas 1 – 1 ½ minuto. Poner en un plato los raviolis y napar con la salsa de foie. Poner unas líneas finas de salsa de carne.

