

**RAVIOLI DE
CALABACÍN RELLENO
DE BOLETUS AL AROMA
DE OPORTO Y ALIÑADO
CON VINAGRETA DE PX**

INGREDIENTES:

Ravioli de calabacín:

3 calabacines, pelados y en láminas finas
Aceite para confitar o blanquear

Mousse de boletus:

½ kg. de boletus laminados
1 dl de aceite de oliva
1 dl. de vino de Oporto
1,5 dl. de nata
1 taco de 30 grs. de mi - cuit

Salsa al Pedro Ximénez:

350 ml de vino Pedro Ximénez
150 ml de nata líquida
100 ml de zumo de naranja
Sal y pimienta al gusto



ELABORACIÓN:

La mousse de boletus: calentar 1 dl. de aceite de oliva en una sartén y llevar al fuego. Una vez que tome temperatura, agregar los boletus laminados y rehogar unos minutos hasta que estén blandos. Salpimentar entonces, añadir el Oporto y dejar reducir en su totalidad. Echar entonces la nata y dejar cocinar un par de minutos. Verter todo en un vaso (añadir también el mi- cuit) y triturar con una thúrmix (debe quedar bien espeso).

El ravioli de calabacín:

Opción 1: confitar las láminas de calabacín en un sartén puesta a fuego suave con el aceite y, cuando estén blandas, retirarlas y escurrir.

Opción 2: blanquear las láminas de calabacín.

Poner un calabacín sobre otro haciendo una cruz. Poner un poco de relleno y tapar. Dejar enfriar para que tomen cuerpo.

Salsa de PX en Thermomix: poner el vino y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, con el cestillo.

Cuando haya reducido a la mitad, añadir la nata, los condimentos, y el zumo de naranja. Programar 8 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad 2, con el cestillo. Programar 1 minutos a velocidad progresiva 5 - 7 - 10

MONTAJE FINAL:

Colocar un ravioli de calabacín y boletus (calentada previamente en el horno). Sazonarla con sal Maldon y echar unas gotas de la reducción de PX por encima.