

TAPA SURTIDO DE SETAS CON JAMÓN Y SALSA DE AZAFRÁN



GRADO DE DIFICULTAD: Media

RACIONES: 1

INGREDIENTES:

- 1 cebolleta tierna.
- 2 setas shiitake.
- 2 setas portobello.
- 100g de jamón.
- Jugo de carne.
- Vino fino de Jerez.



ELABORACIÓN:

Se sofríe la cebolla, las setas y el jamón.

Se le añade el jugo de carne y el vino hasta reducir, se deja reposar antes de rellenar los raviolis.

Se cuece la pasta fresca durante tres minutos y se deja enfriar en hielo para que no se pegue.

Para la salsa de azafrán se reduce la nata y unos hilos de azafrán.

MONTAJE:

Colocamos en el plato el ravioli rellano y lo napamos con la salsa y el polvo de jamón por encima.