

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ, RAVIOLI DE CERDO Y SETAS DE TEMPORADA

Ingredientes

4 láminas de pasta fresca para ravioli

Para el relleno:

200 gr. de carrillera de cerdo

50 gr. de zanahoria

50 gr. de cebollas

50 gr. de puerro

50 gr. de apio

100 gr. de setas de temporada

100 ml. de vino blanco

200 ml. de caldo de carne

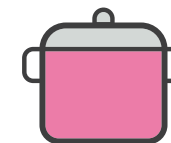
Laurel

Sal y pimienta

Gotas de aceite de oliva virgen extra



4 raciones



2 Horas

Preparación

Limpiamos las carrilleras y las freímos ligeramente hasta que doren por todas sus caras y reservamos.

Picamos finamente todas las verduras y añadimos a una olla con unas gotas de aceite de oliva, cuando estén doradas, añadimos las carrilleras y el vino. Reducir el alcohol hasta la mitad de su volumen, entonces añadimos caldo de carne hasta cubrir. Salpimentamos y cocemos lentamente durante 2 horas hasta que las carrilleras estén tiernas. Añadimos al final las setas picadas finamente y cocemos 5 minutos más.

Colamos el caldo resultante y reservamos. Dejamos enfriar la carne, setas y verdura, y picamos las carrilleras finamente. Por otro lado, cocemos la pasta y rellenamos con la mezcla anterior formando los raviolis y reservamos.



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com