

Crema de castañas con ravioli de morcilla

Crema de castañas;

1 cebolla

1 pimiento

1 puerro

2 chorizos

2 morcillas

Panceta

500 g de castañas

Tocino ibérico.

Se ponen las verduras con el embutido a cocer como una hora, a continuación se añaden las castañas y se deja cocer hasta que estas estén blandas, se saca la morcilla y el chorizo con este haremos un crujiente) y el resto de los ingredientes los pasamos por la turmix y luego por el chino.

Cortamos el tocino ibérico muy fino en la corta fiambres y lo rellenamos con la morcilla para elaborar los raviolis que luego hornearemos o pasamos por la plancha.

El puré se pone a punto de sal y se sirve el ravioli en el plato con la crema y después el crujiente de chorizo

Crema de castañas con ravioli de morcilla

Crema de castañas;

1 cebolla

1 pimiento

1 puerro

2 chorizos

2 morcillas

Panceta

500 g de castañas

Tocino ibérico.

Se ponen las verduras con el embutido a cocer como una hora, a continuación se añaden las castañas y se deja cocer hasta que estas estén blandas, se saca la morcilla y el chorizo con este haremos un crujiente) y el resto de los ingredientes los pasamos por la turmix y luego por el chino.

Cortamos el tocino ibérico muy fino en la corta fiambres y lo rellenamos con la morcilla para elaborar los raviolis que luego hornearemos o pasamos por la plancha.

El puré se pone a punto de sal y se sirve el ravioli en el plato con la crema y después el crujiente de chorizo