



RAVIOLI DE APIONABO

INGREDIENTES (4 personas)

PURÉ DE AJOCEBOLLA

Patata	2 ud
Puerro	1 ud
Cabeza de ajo asado	1 ud

PURÉ DE APIONABO

Apionabo	1 ud
Leche	200 g
Sal	10 g
Pimienta blanca	6 g
Aceite picante	10 g
<i>(1 ud de ajo y guindilla por 1 ml de aceite)</i>	

CALDO DE APIO

Tallo de apio	1 ud
Apionabo	150 g
Hojas de apio	1 ud
Agua Solán de Cabras	1/4 l
Eneldo	50g

LOS TALLARINES

Apio nabo	2 ud
Sal	60 g
Aceite picante	60 g

APIONABO ASADO

Apionabo	60 g
----------	------

MONTAJE

Tallo de apio crudo	60 g
Nueces	20 g

PREPARACIÓN

PARA LA SALSA

Pondremos a dorar la cebolla y el puerro. Se rehogamos la patata y le añadimos agua hasta que se evapore. Por otro lado asaremos una cabeza de ajo. Después pelamos y se lo añadimos a las verduras anteriores. Trituramos hasta conseguir un puré homogéneo.

PARA EL PURÉ DE APIONABO

Pelamos el apio nabo y lo ponemos a cocer en leche y cuando este cocido le añadimos el aceite picante, la sal y la pimienta blanca. Trituramos en la termomix.

PARA EL CALDO DE APIO

En blanco pondremos en una marmita las hojas de apio, más el apio nabo crudo, más el tallo del apio y un poco de eneldo. Cocer hasta que tenga el sabor deseado. Colar por una estameña. Y reservar.

PARA LOS TALLARINES DE APIO

Hacer tallarines con la ayuda de la mandolina china y saltear con sal y aceite picante para acabar el plato.

PARA EL APIO NABO ASADO

Asar el apio nabo en horno a 200°C durante 1 hora partido por la mitad. Después, pelarlo y enfriarlo para poder cortarlo por la corta fiambres a 1,5 de grosor. Reservar láminas y cortarlas con un corta pastas de 5 cm de diámetro.

PARA EL MONTAJE

Colocaremos en el centro de la lámina, nueces peladas y picadas, puré de apio nabo y dados de tallo de apio para cerrarlas como una empanadilla. En un plato hondo, colocaremos dos puntos paralelos de puré de ajo, y encima de ellos colocaremos los raviolis de apio nabo. Encima de los raviolis colocaremos los tallarines salteados y una flor. Acabaremos con el caldo muy caliente.



DESCUBRE MÁS RECETAS EN
SOLANDECABRAS.ES