



ingredientes

- ▶ 600 g de redondo de Ternera Gallega
- ▶ 4 cabezas de ajo grandes
- ▶ 50 g foie gras tipo micuit
- ▶ 50 g de pistachos pelados
- ▶ 1 trufa pequeña (o un bote de raspaduras de trufa pequeño)
- ▶ 1,25 dl de aceite de girasol
- ▶ 2 cucharadas de jugo de carne
- ▶ 50 g setas shimeji (u otras cortadas pequeñas)
- ▶ sal en escamas y pimienta negra recién molida

elaboración

Partir las cabezas de ajo por la mitad y asar a horno medio (150 °C) con un chorrito de aceite hasta que el ajo esté tierno y dorado (unos 35-45 minutos). Dejar enfriar a temperatura ambiente y apretar exprimiendo los ajos sobre un bol.

Añadir el foie micuit a temperatura ambiente en trocitos pequeños y la mitad de los pistachos pelados y partidos pequeños. Aplastar el conjunto con un tenedor hasta lograr una consistencia de puré espeso. Salpimentar y reservar.

Limpiar bien la carne y, con la ayuda de film, hacer un rollo redondo bien prieto; congelarlo unas horas hasta que adquiera consistencia dura, parcialmente congelado. Cortar finas lonchas de carne a modo de carpaccio y disponerlas sobre una bandeja. Rellenar cada una con una cucharadita de puré de ajo asado y foie; cubrir con otra loncha de carne apretando con suavidad los bordes. Para el aceite de trufa, mezclar el aceite de girasol con la trufa fina-



mente picada o rallada. Añadir una cucharada de jugo de carne rápido, obtenido saltando recortes de carne con un poco de ajo y un chorrito de vino blanco; colando el jugo resultante bien reducido.

presentación

Disponer los raviolis sobre un plato y dejar que tomen temperatura ambiente; sazonar con escamas de sal, un poco de pimienta negra recién molida, unos pistachos partidos, unas setitas ligeramente salteadas y el aceite de trufa cortado con el jugo de carne.

sugerencia

También se pueden servir calientes, habría que terminarlos dándoles un toque muy breve de calor en salamandra o horno muy fuerte. Emplatar del mismo modo.



tiempo aproximado: 45 minutos