



Raviolis de mejillones, puerro y Cruzcampo 0.0

Ingredientes:

Raviolis de mejillones

- 500 g puerro cortado en brunoise fina
- Aceite de oliva suave
- 1 diente de ajo
- 2 piezas cebolleta en juliana
- 50 g bulbo hinojo en juliana
- 2 g pimienta negra
- 1 kg mejillones gallegos
- 20 cl cerveza Cruzcampo 0,0
- Pasta wonton en cuadrados para raviolis

Sopa de mejillones

- 400 g Jugo de mejillón y cerveza
- 40 g Miga de pan de centeno

Polvo de Jamón

- 200 g Jamón con poca grasas en lonchas finas

Cebollino picado

Elaboración:

Raviolis de mejillón y puerro.- Ponemos el puerro picado en brunoise fina a pochar con un poco de aceite de oliva con una punta de sal.

En una cazuela con un chorro de aceite de oliva doramos el diente de ajo, una vez dorado añadimos la cebolleta y el hinojo y rehogamos 1 minuto a fuego vivo y añadimos la pimienta en grano junto con la hoja de laurel.

Añadimos el mejillón limpio y mojamos con la cerveza, tapamos la cazuela y mantenemos a fuego hasta que los mejillones se abran y los colamos reservando por un lado el jugo para la sopa y por otro los mejillones que sacamos de sus conchas.

Una vez fríos los picamos y los mezclamos con la el puerro en la proporción de 2 partes de mejillón por una del puerro, ponemos a punto de sal y reservamos.

Estiramos la pasta wonton sobre la mesa y en el centro de cada una ponemos una cucharada de café de la farsa de mejillón, pintamos alrededor con la yema de huevo con el agua y encima colocamos otra lámina de pasta wonton. Cerramos bien los raviolis presionado con los dedos y los cortamos con el corta-pasta de 4 cm, reservamos.

Sopa de mejillón y cerveza.- Al caldo de abrir los mejillones bien caliente y fuera del fuego, le añadimos los dados de miga del pan de centeno, lo dejamos empapar un minuto y lo trituramos en la Thermomix, colamos y ponemos apunto de sal y pimienta negra, y reservamos caliente.

Polvo de jamón.- Lo ponemos entre dos papeles sulfurizados, y lo metemos al horno a 120º hasta que el jamón se seque y quede crujiente. Al sacarlo lo ponemos entre papeles absorbentes para retirar el exceso de grasa y una vez frío, lo mojamos en el mortero hasta obtener un polvo seco.

Sacamos otra vez sobre un papel absorbente y reservamos en un lugar seco. No es necesario que el jamón de bellota sea de altísima calidad para conseguir un resultado delicioso.

Para terminar el plato cocinamos los raviolis en abundante agua salada hasta que la pasta este en el punto deseado, aproximadamente 2 minutos.

Presentación.-Los sacamos y ponemos 2 piezas por persona en el centro de un bol y por encima servimos unas cucharadas de la sopa, terminamos espolvoreando el plato con el polvo de jamón y el cebollino picado muy fino.

Notas de Maridaje: han querido que la cerveza forme parte de la sopa ya que el sabor intenso y oreado de los mejillones encajan perfectamente con la Cruzcampo 0,0. El pan de centeno nos aporta esas notas ácidas características del centeno y además nos da la textura sedosa que impregna el paladar.