




Consomé de setas de cardo con ravioli de ajo negro y wakame

 **Tipo de plato:** Entrante

 **Tiempo de preparación:** 120 minutos

 **Dificultad:** Media

Ingredientes:

150 g Seta de cardo

25 g Jamón ibérico

1 diente Ajo

1 l Agua

2 uds Obleas de arroz

12 g Alga wakame deshidratada

1 Diente de ajo negro

c/s Cayena

1 dl Aceite de oliva virgen extra

c/s Sal

Preparación:

Picar el ajo, dorarlo en una cazuela con el aceite, el jamón y las setas. Cubrir de agua y dejar a fuego muy lento, sin que llegue a hervir durante 24 horas. Colar, poner a punto de sal y enfriar. Del colado guardar solo las setas de cardo, picar y reservar.

Hidratar el alga wakame en agua tibia durante 15-20 min. Cortar en juliana finita y saltear con aceite de oliva y cayena. Poner a punto de sal, retirar y añadir las setas picadas.

Para hacer los raviolis hidratar las obleas de arroz en agua fría, cortar en cuatro, introducir el relleno y cerrar.

Laminar el ajo negro, calentar el consomé, los raviolis y unas setas de cardo enteras (estas en vaporera).

Realizar el montaje y jarrear al momento con el consomé caliente.
