



Ravioli con mousse de pato

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 500 g de *Ravioli*
- 180 g de *Mousse de pato*
- 200 ml de *Nata líquida*
- 1 Ud. de *Puerro*
- 1 Puñado(s) de *Tomate cherry*
- *Albahaca*
- *Cilantro*

Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Empezaremos cortando el puerro en juliana. Partiremos los tomates cherry por la mitad y cortaremos en daditos pequeños la mousse de pato.

En paralelo pondremos a hervir agua para cocer los ravioli el tiempo recomendado por el fabricante.

Nota: podemos sustituir la mousse de pato por "foie gras".

Paso 2 - Preparar la salsa

En una sartén añadiremos un chorrito de aceite de oliva y añadiremos el puerro y los tomates cherry.

Cuando el puerro este bien pochado añadiremos los trocitos de mousse de pato. Dejaremos que la mousse de pato se desaga un poquito y añadiremos la crema de leche. Lo dejaremos a fuego bajo hasta que la salsa reduzca un poquito y coja consistencia.

Paso 3 - Emplatar

Para terminar mezclaremos la salsa con la pasta y la serviremos en un plato, donde añadiremos por encima la albahaca y en menos cantidad el cilantro ambos frescos.