

Ravioli de setas

El puesto de **Lorenç Patràs** se encuentra en una de las esquinas más visibles del mercado de [La Boquería](#), en pleno corazón de **Barcelona**. En esta ciudad, **Lorenç** es el referente indiscutible en todo lo relacionado con las setas y es el lugar de peregrinación para restauradores, cocineros y aficionados micológicos. Cada año, organiza un certamen culinario privado entre sus clientes más fieles, y esta receta ganadora de [ravioli de setas](#), logró sorprender incluso a su experto paladar.

Rinde para 4 personas | Preparación: 30 minutos | Cocción y fritura: 20 minutos

Ingredientes para el ravioli de setas

1 kg de setas variadas (rebozuelos, trompetas de la muerte, níscalos, etc.)

Aceite de oliva para freír

1 diente de ajo pequeño, picado

Un trozo pequeño de jengibre fresco (unos 4 cm), finamente picado

4 o 5 hojas de salvia, cortadas en tiras finas

1 chorizo criollo, sin piel

1 huevo

Pan rallado

4 cucharadas de queso parmesano rallado

Harina de trigo (común) para espolvorear

300 g de masa de pasta fresca, elaborada con sémola de trigo duro

60 g de mantequilla

Perejil de hoja plana (tipo italiano) para decorar

Preparación del relleno

Limpia cuidadosamente las setas con un cepillo y un paño húmedo, y pícalas groseramente. Calienta aceite de oliva en una sartén amplia o un wok a fuego medio. Añade el ajo picado y fríe hasta que esté dorado, con cuidado de que no se queme. Incorpora el jengibre y las setas, salpimenta ligeramente y agrega tres cuartas partes de la salvia. Cocina hasta que las setas suelten su agua y esta se evapore por completo.

Retira del fuego y deja que la mezcla se enfríe. Luego, pica finamente las setas cocinadas y reserva una cuarta parte para el emplatado final.

Desmenuza o pica el chorizo criollo y fríelo en la misma sartén a fuego medio. Trasládalo a un bol y mézclalo con el resto de las setas, el huevo, un poco de pan rallado y la mitad del queso parmesano. Mezcla bien hasta obtener una farsa homogénea.

Preparación de los ravioli

Espolvorea con harina la superficie de trabajo y extiende la masa de pasta en dos láminas finas. Con la ayuda de una cucharada, reparte pequeñas porciones del relleno sobre una de las láminas, dejando unos 6 cm de separación entre cada montículo.

Humedece ligeramente la masa alrededor del relleno con un poco de agua y cubre con la segunda lámina de pasta. Presiona bien los bordes para sellar y formar los ravioli. Utiliza un cortapizzas para recortar cada pieza individual.

Cuece los ravioli en abundante agua con sal durante unos 3 minutos, o hasta que suban a la superficie. Escúrrelos con cuidado, repártelos en platos y mantenlos calientes.

En una sartén, calienta suavemente la mezcla de setas

reservada junto con la mantequilla y el resto de la salvia. Distribúyela sobre los ravioli, espolvorea con el queso parmesano restante y unas hojas frescas de perejil picado.

Sirve de inmediato, acompañado si se desea de un vino blanco seco que armonice con la intensidad de las setas y la calidez especiada del chorizo.