



Receta de **vacas** de **Flavio Morganti**  
Página 63



Fotografía: Xurxo Lobato

**Ravioli de carpaccio setísimo**



### INGREDIENTES

600 g Cadera de vaca  
300 g Boletus  
50 g Colmenillas  
100 g Shiitake  
150 g Espuma de patatas  
aromatizada con  
champiñones  
Sal, aceite, ajo,  
perejil y pimienta

Con una parte magra de cadera preparamos unas láminas finas de carne.

Después, troceamos bien todas las setas y las salteamos en una base de ajo y perejil hasta que esté crujientes y tersas.

Rellenamos las láminas de vaca y les damos forma de raviol, sobreponiendo y entreponiendo entre ellos un poco de espuma aromatizada con la ayuda de un sifón.

Pasamos los raviolis al plato y lo regamos todo con un poco de aceite Arbequina y pimienta recién molida.

Receta de **Vacas** de Flavio Morganti

Página 63