

## *CHATEAUBRIAND AL VINO MALAGA CON CHAMPIÑONES, RAVIOLIS Y SALVIA CRUJIENTE*

**INGREDIENTES:** *para 4 personas*

- 2 Chateaubriand de ternera de unos 350 gr.
- 250 gr. de champiñones
- 12 raviolis caseros
- 16 Hojas de salvia
- 1 cucharada de harina
- 2 dl. de vino Málaga
- 2 dl. de nata montada
- Sal y pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra



### **ELABORACIÓN:**

*Remojar en agua bien fría las hojas de salvia, enharinar y freír en aceite abundante hasta que queden crujientes, sacar y reservar*

*Hacer unas marcas al chateaubriand en forma de parrilla, poner en sartén con un par de cucharadas de aceite bien caliente dejar dorar por ambos lados, sacar y reservar. Añadir a la sartén cuatro de las hojas de salvia los champiñones cortados en láminas, saltear, añadir el vino Málaga, sal y pimienta, añadir la nata y los raviolis y dejar reducir hasta ligar, podemos ayudarnos con una cucharadita de mantequilla y haciendo movimientos de vaivén con la sartén.*

*Mientras, trinchar el chateaubriand, colocar en el plato y salsear alrededor, decorar con las hojas crujientes de salvia.*