



Ensalada con pasta de Ravioli Pollo con aguacate y tomate

Ensalada de ravioli pollo doria

Ingredientes

- 2 Paquetes de Ravioli Pollo Doria de 250gr.
- 1 taza de tomates sin semillas y cortados en tiras
- 1 cebolla roja cortada en rodajas
- 1 aguacate grande cortado en láminas
- Jugo de 1 limón
- ½ piña pelada y cortada en cuadros
- ½ taza de uvas rojas
- Aceite al gusto
- Vinagre de frutas al gusto
- Sal y Pimienta al gusto
- Albahaca picada para decorar

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos los Ravioli Doria y los dejamos cocer entre 15 a 18 minutos.
2. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal. Escurrimos y pasamos por agua fría.
3. Untamos el aguacate con el jugo de limón, con esto evitamos que se negreé.
4. Ponemos los Ravioli Pollo Doria en una ensaladera y le agregamos la cebolla, los tomates, la piña y las uvas. Mezclamos y agregamos el aguacate. Por último añadimos el aceite, el vinagre y salpimentamos al gusto. Decoramos con la albahaca picada.
5. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta de Ravioli Pollo Doria con aguacate y tomate