



Ravioli de jamón con brócoli en crema

ravioli de jamon doria con brocoli en crema

Ingredientes

- 1 Paquete de Ravioli con Jamón Doria de 250gr
- 200g Queso rallado
- 400g de Brócoli cocinado
- 250ml de caldo de pollo
- 150g de harina
- 200g de mantequilla
- Laurel y tomillo al gusto
- 5 hojas de espinaca picada en juliana
- 100g de zanahoria rallada
- 1 taza de leche

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos los Ravioli con Jamón Doria y los dejamos cocer 18 minutos. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos un litro y medio de agua mezclado con una cucharadita de sal.
2. Para la salsa fundimos la mantequilla a fuego medio bajo junto con el laurel y el tomillo, una vez fundida adicionamos harina, mezclamos y añadimos poco a poco el caldo de pollo y la leche hasta obtener el espesor deseado. Agregamos sal al gusto.
3. En un sartén mezclamos los ravioli de jamón Doria junto con las ramitas de Brócoli, la espinaca, la zanahoria y bañamos con la salsa.
4. Servimos en platos y acompañamos con el queso rallado.

Acompañamiento:

Tajaditas de plátano frito