



## Ravioli de Jamón con estofado de Pollo y Romero

Ravioli de Jamón con estofado de Pollo y Romero

### Ingredientes

- 2 Paquetes de Ravioli de Jamón Doria x 250 grs
- Pechuga de pollo ( 1 unidad mediana )
- Ajo ( 2 dientes)
- Cebolla morada ( 1 unidad )
- Pimentón rojo ( 1 unidad )
- Romero fresco ( 10 – 12 grs )
- Salsa lista de Tomate Doria sabor Ranchero ( 120 grs aprox )
- Sal y pimienta ( Cantidad necesaria )
- Aceite de oliva ( Cantidad necesaria )
- Queso parmesano ( 100 grs )

### Preparación

1. En un sartén con tapa y buena profundidad, acomodar la pasta, el pollo cortado en cubos, el ajo picado finamente, la cebolla y el pimentón cortados en julianas y agregar una tasa de agua (hasta cubrir los ingredientes).
2. Salpimentar , agregar el romero fresco picado y un chorro de aceite de oliva.
3. A fuego alto , con la tapa puesta, llevar la preparación a ebullición y dejar cocinar alrededor de unos 12 minutos, siempre vigilando el término de la pasta.
4. Mezclar ocasionalmente todos los ingredientes y cuando la pasta esté a punto, agregar la Salsa lista de Tomate Doria sabor Ranchero.
5. Volver a mezclar y retirar del fuego.
6. Revisar punto de sabor, servir en un plato y terminar con abundante Queso Parmesano por encima.