RECETAS

Ravioli de Queso con Chorizo de res

Ravioli de Queso Doria con Chorizo de res , Maíz y Champiñones

Ingredientes

- 2 paquetes de Tortelini de Queso Doria x 250 grs
- Chorizo de res (350 grs)
- Ajo (2 dientes)
- Cebolla (1 Unidad)
- Champiñones (100 grs)
- Perejil crespo (40 grs)
- Salsa lista de Tomate Doria Finas Hierbas (120 grs aprox)
- Mazorca (80 grs)
- Sal y pimienta (Cantidad necesaria)
- Aceite de Oliva (Cantidad necesaria)
- Queso parmesano (100 grs)

Preparación

1. En un sartén con un chorro de aceite de oliva, sofríe el ajo y la cebolla picados finamente.
2. Una vez sofritos, reservaren un bowl mediano y profundo , mezclar la quinua en grano cocida , el sofrito de ajo y cebolla, la harina de quinua, la miga de pan , el huevo , la paprika , la sal y la pimienta.
3. Se mezcla bien y cuando se logre una textura firme y a la vez pastosa, se proceden a armar con ayuda de un molde, las hamburguesas.
4. El Tomate y el grosor es al gusto del comensal. Una vez logradas las hamburguesas, en un sartén , con un chorro de aceite de oliva, se asan durante unos 5 minutos por lado y hasta que tengan un buen dorado.
5. Lista la preparación, esta se puede presentar en pan de hamburguesa con verduras, aliños y queso , simplemente consumirla sola , combinándola con la salsa de la elección (Puede ser un alioli o algo similar).