



Ravioli Pollo con Mix de Queso y Perejil

Ravioli Pollo Doria con Mix de Queso y Perejil

Ingredientes

- 1 paquete de Ravioli Pollo Doria x 250gr
- ¾ Libra de Queso Mozzarella
- 2 Tomates
- 60gr Queso Rallado
- Hojas de albahaca al gusto
- 1 manojo de perejil
- 1 Pizca de Azúcar
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Ravioli Pollo Doria de 20 a 23 minutos en abundante agua hirviendo. Por cada 100gr de pasta mezclamos 1 cucharadita de sal en 1 litro y media de agua. Una vez hierva el agua, dejar dos minutos y echar la pasta.
2. En una tabla picamos los tomates en cuadritos, el queso en cubos, la albahaca y el perejil finamente después de haberlos lavado para evitar impurezas.
3. En un sartén, ponemos aceite a calentar, agregamos el tomate picado en cuadritos, sal y pimienta al gusto y una pizca de azúcar. Revolvemos y dejamos que se cocine por aproximadamente 10 minutos a fuego alto.
4. Mientras que vamos revolviendo, le vamos agregado la albahaca y el perejil a la mezcla.
5. Para acompañar hacemos las papas fritas, ponemos el aceite a calentar recordando colocar la cantidad necesaria que cubra las papas, cuando este caliente ponemos las papas a fritar.
6. Cuando estén listas las llevamos sobre servilletas para que estas absorban la grasa.
7. Una vez pasado el tiempo de cocción de los Ravioli Pollo Doria, los pasamos por agua fría para cortar la cocción y los escurrimos bien.
8. Servimos con la mezcla de vegetales y agregamos el queso en cubos y el queso rallado. Decoramos con un poco de perejil por encima y acompañamos con papas fritas.

Acompañamiento:

