



Ravioli pollo en miel mostaza y ensalada de verduras

Ravioli pollo Doria en miel mostaza y ensalada de verduras

Ingredientes

- 1 paquete de Ravioli Pollo Doria de 250 gramos
- 1 1/2 limones
- 2 Cucharadas de Miel de Abejas
- 1 Cucharada de Mostaza
- 8 Cucharadas de Aceite Vegetal
- 300 gramos de Ensalada Vegetales Zenú
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos el Ravioli de pollo Doria y lo dejamos cocinando por 17 minutos.
2. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos 1 litro y medio de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
3. Si quieres darle una tonalidad más viva a los Ravioli de pollo Doria agrega una pizca de color al agua donde se cocinan.
4. Entre tanto en un recipiente aparte exprimimos el jugo de un limón, agregamos miel de abejas, mostaza y aceite vegetal.
5. Adicionamos sal y pimienta al gusto y mezclamos vigorosamente hasta obtener una salsa que se vea uniforme.
6. Ahora, en un taza, vertemos la ensalada de verduras, exprimimos medio limón y adicionamos 1 cucharada de aceite y agregamos sal y pimienta al gusto.
7. Cuando el Ravioli Doria está en su punto lo pasamos por agua fría y lo escurrimos bien.
8. Para servir llevamos el Ravioli de pollo al centro del plato, bañamos con nuestra deliciosa salsa de miel mostaza, acompañamos con la ensalada de verduras.