RECETAS

Ravioli Carne en Salsa de Champiñones

Ravioli Carne Doria en Salsa de Champiñones

Ingredientes

- 1 paquete de Ravioli Carne Doria x 250gr
- 6 Champiñones
- 200 g de Tocineta Zenú
- 1 Cucharada de Perejil
- 1 Diente de Ajo
- Hojas de Albahaca
- 100g Queso Rallado
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Ravioli Carne Doria 17 minutos en abundante agua hirviendo, por cada 100gr de pasta mezclamos una cucharadita de sal en un litro y medio de agua. Una vez hierva el agua, dejar dos minutos y echar la pasta.

2. En una tabla picamos en rodajas los champiñones, en tiras la tocineta y finamente el ajo, el perejil y la albahaca.

3. En un sartén ponemos la tocineta a cocinar en su propia grasa. Dejamos que se cocine y le agregamos el ajo, un poco del perejil y los champiñones; cocinamos por 5 minutos a fuego alto. Por último, le añadimos sal y pimienta al gusto.

4. Para hacer nuestro acompañamiento, ponemos una cama de lechugas, cortamos el tomate en rodajas y lo ponemos en la cama, la zanahoria la picamos en tiritas y por último agregamos un poco de jugo de limón para mejorar el sabor de la ensalada.

5. Una vez se haya cumplido el tiempo de cocción de los Ravioli Carne Doria, los pasamos por agua fría para cortar la cocción y los escurrimos bien.

6. Cuando vayamos a servir en un plato ponemos los Ravioli Carne Doria, los bañamos con la salsa de champiñones y espolvoreamos queso rallado y perejil por encima. Acompañamos ensalada.

Acompañamiento:

Papas fritas