



Ravioli con Jamón con salsa de champiñones

~~ravioli con jamón doria con salsa de champiñones~~

Ingredientes

- 1 Paquete de Ravioli con Jamón Doria de 250gr
- 200gr de champiñones cortados en láminas
- ½ cebolla picada
- 250gr de crema de leche
- 100gr de queso crema
- 2 cucharadas de mantequilla
- Queso rallado al gusto
- Perejil picado al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos los Ravioli con Jamón Doria y los dejamos cocer entre 15 a 18 minutos. Recuerda que por cada 100 gr de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
2. Ten en cuenta que la sal se debe agregar una vez el agua empiece a hervir.
3. Mientras se cocinan los Ravioli con Jamón, en un sartén con mantequilla caliente cocinamos la cebolla.
4. Cuando empiece a dorarse agregamos los champiñones y los cocinamos durante unos 5 minutos. Agregamos la crema de leche y el queso crema, y calentamos hasta que de un hervor.
5. Bajamos la temperatura y salpimentamos al gusto.
6. Escurrimos los Ravioli con Jamón Doria y los mezclamos con la salsa de champiñones agregamos el perejil picado al gusto, agregamos el queso rayado al gusto y acompañamos con rodajas de pan tostado con mantequilla.

Acompañamiento:

Rodajas de pan tostado con mantequilla