



Ravioli con jamón en salsa de queso y piña

ravioli con jamón doria en salsa de queso y pina

Ingredientes

- 1 Paquete de Ravioli con queso y Espinaca Doria de 250gr
- 3 rodajas de piña pelada y picada en cuadros
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1 taza de leche
- 250gr queso rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Albahaca fresca picada 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 gramos de pasta necesitamos un litro de agua mezclado con una cucharadita de sal.
2. Ten en cuenta que la sal se debe agregar cuando empiece a hervir.
3. Mientras se cocinan los Ravioli con Jamón preparamos la salsa de queso, fundimos la mantequilla en un sartén, añadimos la harina y mezclamos bien para que se diluya por completo la harina. Salpimentamos al gusto.
4. Añadimos la leche poco a poco, mezclando todo el tiempo y cocinamos a fuego bajo hasta que espese, añadimos el queso y mezclamos rápidamente para que se derrita por completo el queso.
5. Agregamos la piña cortada y calentamos unos dos minutos mas.
6. Para el acompañamiento untamos las rodajas de jamón con el queso crema por un solo lado y hacemos rollos.
7. Escurrimos los Ravioli con Jamón Doria y los mezclamos con la salsa de queso y piña, servimos en un plato los Ravioli con Jamón Doria, lo decoramos con una albahaca fresca picada al gusto, acompañamos con los rollo de jamón.

Acompañamiento:

8 rodajas de jamón
 4 cucharadas de queso crema