# Ravioli con jamón Tropical

Ravioli con jamón Tropical a la María Nieves Sotelo

## Ingredientes

- 50 gr de Ravioli con Jamón Doria
- Mantequilla al gusto
- 1 copita de vino tinto
- 1 taza de queso doble crema en cuadros
- 1 taza de lechuga batavia en julianas
- 1 manzana grande
- 4 cucharadas de uvas pasas
- 1 pocillo de Yogur de melocotón
- 1 piña entera

## Preparación

1. Cocinamos el Ravioli Jamón Doria en abundante agua, por 18 minutos, lo sacamos, escurrimos y llevamos a una sartén con una cucharada de mantequilla.
2. Mientras los Ravioli Jamón Doria se van dorando, agregamos una cucharada de azúcar y la copita de vino tinto, reducir y dejamos enfriar.
3. Partimos la piña por la mitad, sacamos la pulpa dejando un hueco, la partimos en trozos y la llevamos a cocer con 3 cucharadas de azúcar, y un poquito de agua.
4. Una vez la piña esté cocinada.
5. La dejamos enfriar y vamos agregando un poco de su almíbar al Ravioli jamón Doria, junto con la manzana en láminas delgadas, también la taza de lechuga Batavia previamente lavada y cortada en julianas, la taza de queso, las uvas pasas y el yogurt.
6. Mezclamos todo muy bien y rellenamos con esta deliciosa preparación las mitades de la piña .