RECETAS

Ravioli con Jamón y habichuelas

ravioli-con-jamon-doria-y-habichuelas

Ingredientes

- 1 Paquete de Ravioli con Jamón Doria de 250gr
- 200gr de habichuelas cocinadas y picadas
- 1 diente de ajo picado
- ½ cebolla picada
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de leche
- ½ taza de crema de leche
- Queso rallado 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 y 18 minutos, recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
2. La sal se debe agregar una vez el agua empiece a hervir.
3. Mientras se cocinan los Ravioli con Queso y Espinaca Doria en un sartén preparamos la salsa, con la mantequilla cocinamos el ajo y la cebolla picada, cuando la cebolla empiece a dorar, agregamos las habichuelas cocinadas, la leche y la crema de leche.
4. Cocinamos hasta que espese, salpimentamos al gusto.
5. En un sartén asamos la carne con el aceite y salpimentamos al gusto.
6. Escurrimos los Ravioli con Jamón Doria y enseguida los agregamos a la salsa. Revolvemos muy bien.
7. Servimos los Ravioli con Jamón Doria, espolvoreamos el queso rallado al gusto y acompañamos con la carne asada.

Acompañamiento:

Carne para asar
 Aceite