



Ravioli de Jamón con estofado de Pollo y Romero

Ravioli de Jamón Doria con estofado de Pollo y Romero

Ingredientes

- 2 Paquetes de Ravioli de Jamón Doria x 250 grs
- Pechuga de pollo (1 unidad mediana)
- Ajo (2 dientes)
- Cebolla morada (1 unidad)
- Pimentón rojo (1 unidad)
- Romero fresco (10 – 12 grs)
- Salsa lista de Tomate Doria sabor Ranchero (120 grs aprox)
- Sal y pimienta (Cantidad necesaria)
- Aceite de oliva (Cantidad necesaria)
- Queso parmesano (100 grs)

Preparación

1. En un sartén con tapa y buena profundidad, acomodar la pasta, el pollo cortado en cubos, el ajo picado finamente, la cebolla y el pimentón cortados en julianas y agregar una tasa de agua (hasta cubrir los ingredientes).
2. Salpimentar , agregar el romero fresco picado y un chorro de aceite de oliva.
3. A fuego alto , con la tapa puesta, llevar la preparación a ebullición y dejar cocinar alrededor de unos 12 minutos, siempre vigilando el término de la pasta.
4. Mezclar ocasionalmente todos los ingredientes y cuando la pasta esté a punto, agregar la Salsa lista de Tomate Doria sabor Ranchero.
5. Volver a mezclar y retirar del fuego.
6. Revisar punto de sabor, servir en un plato y terminar con abundante Queso Parmesano por encima.