



Ravioli de Pollo con salsa de cilantro y mayonesa

Ravioli de Pollo con salsa de cilantro y mayonesa

Ingredientes

- 1 paquete de Raviolis de pollo Doria de 250 gramos
- ½ taza de mayonesa
- 1 diente de ajo machacado
- 1 pocillo de cilantro picado
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- ¼ de taza de agua
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Ravioli de pollo Doria por 18 minutos en 1 litro de agua hirviendo, por cada 100 gramos de pasta mezclamos 1 cucharadita de sal.
2. Mientras se cocinan los raviolis, batimos todos los ingredientes de la salsa.
3. Servimos los Ravioli de pollo Doria y mezclamos con la salsa.

Acompañamiento:

Tomate en rodajas.