



Ravioli de pollo en salsa mexicana picante

Ravioli Pollo Doria en salsa mexicana picante

Ingredientes

- 1 paquete de raviolis de pollo Doria de 250gr
- ¼ de pocillo de agua
- 2 Tomates
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- ½ Cebolla cabezona
- 1 diente de ajo
- 1 Ají fresco
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de cilantro picado
- 80 gr de queso rallado

Preparación

1. Cocinamos los Ravioli de pollo Doria de 16 a 19 minutos en abundante agua hirviendo, por cada 100gr de pasta, mezclamos 1 cucharadita de sal en 1 litro y medio de agua.
2. Una vez hierva el agua, dejar dos minutos y echar la pasta.
3. Cogemos un tomate, le quitamos la cascara y las semillas, lo picamos en cuadrados.
4. También picamos finamente el ajo, la cebolla, el cilantro y el ají.
5. Agregamos a una olla con un ¼ de pocillo de agua, los tomates y la pasta de tomate, cocinamos revolviendo hasta obtener una salsa espesa, le ponemos sal y pimienta al gusto.
6. Una vez se haya cumplido el tiempo de cocción de los Raviolis, los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
7. Servimos y bañamos con la salsa y por ultimo esparcimos el queso rallado por encima.
8. Para acompañar este plato hacemos una ensalada verde con lechuga y tomate bañada con jugo de limón y pimienta.
9. Recuerda que los Ravioli de pollo Doria con salsa mexicana te darán ese toque secreto con tu pareja para una cena romántica.

Acompañamiento:

1 manojo de lechuga
 2 tomates pequeños
 1 limón