



## Ravioli de Queso con Chorizo de res

Ravioli de Queso Doria con Chorizo de res , Maíz y Champiñones

### Ingredientes

- 2 paquetes de Tortelini de Queso Doria x 250 grs
- Chorizo de res ( 350 grs )
- Ajo ( 2 dientes )
- Cebolla ( 1 Unidad )
- Champiñones ( 100 grs )
- Perejil fresco ( 40 grs )
- Salsa lista de Tomate Doria Finas Hierbas ( 120 grs aprox)
- Mazorca ( 80 grs )
- Sal y pimienta ( Cantidad necesaria )
- Aceite de Oliva ( Cantidad necesaria )
- Queso parmesano ( 100 grs )

### Preparación

1. En un sartén con un chorro de aceite de oliva, sofríe el ajo y la cebolla picados finamente.
2. Una vez sofritos, reservaren un bowl mediano y profundo , mezclar la quinua en grano cocida , el sofrito de ajo y cebolla, la harina de quinua, la miga de pan , el huevo , la paprika , la sal y la pimienta.
3. Se mezcla bien y cuando se logre una textura firme y a la vez pastosa, se proceden a armar con ayuda de un molde, las hamburguesas.
4. El Tomate y el grosor es al gusto del comensal. Una vez logradas las hamburguesas, en un sartén , con un chorro de aceite de oliva, se asan durante unos 5 minutos por lado y hasta que tengan un buen dorado.
5. Lista la preparación, esta se puede presentar en pan de hamburguesa con verduras, aliños y queso , simplemente consumirla sola , combinándola con la salsa de la elección ( Puede ser un alioli o algo similar ).