



Ensalada con pasta: Ravioli con Jamón Doria, ma y aguacate



Ingredientes

- 1 Paquete de Ravioli con Jamón Doria de 250gr
- 8 huevos de codorniz cocidos y pelados
 - ½ paquete de mazorca desgranada o 150gr
- 2 tomates sin semillas cortados en tiras
- 1 cuaharada de perejil fresco picado
 - 4 cucharadas de aceite
 - 1 cucharada de vinagre
 - 1 cucharada de mostaza
 - 1 aguacate picado
- 4 hojas de lechuga batavia
 - Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo, adicionamos los Raviolis con Jamón Doria y los dejamos cocer entre 15 a 18 minutos. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos 1 litro y medio de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
2. Ten en cuenta que la sal se debe agregar cuando el agua empiece a hervir.
3. Mientras se cocinan los Raviolis Doria, en un recipiente mezclamos el maíz los tomates el aguacate y el perejil, revolvemos y salpimentamos al gusto.
4. Para preparar la vinagreta, mezclamos el aceite el vinagre y la mostaza, salpimentamos al gusto.
5. Una vez terminada la cocción de los Raviolis con Jamón Doria, los escurrimos muy bien y los

pasamos por agua fría hasta que esten completamente fríos.

6. Añadimos los Raviolis de Jamón Doria a la mezcla de maíz y los revolvemos, le agregamos la vinagreta y volvemos a revolver.

7. Para servir ponemos una hoja de lechuga en el plato y sobre esta la mezcla de Raviolis con Jamón Doria y dos huevos de codorniz.

8. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta: Ravioli con Jamón Doria, maíz y aguacate