



## Ravioli pollo Doria frito



### Ingredientes

### Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos los Ravioli Doria y los dejamos cocer entre 10 y 13 minutos. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
2. Escurrimos y pasamos por agua fría.
3. En una sartén adicionamos suficiente aceite y llevamos al fuego.
4. Mientras el aceite se calienta, en un recipiente batimos los huevos con sal y pimienta al gusto. En otro dejamos el pan rallado.
5. Sumergimos los Ravioli Doria en el recipiente en que están los huevos batidos y escurrimos usando colador, luego los pasamos por el pan rallado; para sacarlos utilizamos una cuchara con hoyos amplios para que se filtren solo los Ravioli.
6. Los ponemos en un plato hasta terminar con

el procedimiento.

7. Cuando el aceite esté caliente comenzamos a freír los Ravioli Doria de a poco, dándoles vueltas por unos 3 minutos o hasta que estén dorados, cuando estén en su punto los retiramos y llevamos a un plato sobre una cama de papel para que se escurran.

8. Para acompañar los Ravioli Doria vamos a calentar por unos minutos el queso crema con cebollín picado, hasta que tenga una consistencia suave.

9. Servimos los Ravioli Doria, adicionamos el queso crema y rociamos queso rallado.