



Ravioli de Carne Doria a la crema

Ravioli de Carne Doria con salsa

Ingredientes

- 500 gramos de Raviolis de carne Doria.
- 1 Cebolla.
- 1 Tomate.
- 1 taza de leche.
- 1 cucharadita de condimento completo.
- 1 taza de Azúcar morena.
- 1 piña pequeña.
- 1 Zanahoria.
- 6 cucharadas de mayonesa
- 1 limón
- ½ taza de queso doble crema rallado
- Pizca de perejil fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Comenzaremos por mezclar en una sartén caliente, 1 taza de azúcar y 1 taza de agua, la cual dejamos a fuego medio.
2. Paso seguido, tomamos la piña, le quitamos la cáscara y cortamos en rodajas, a continuación cortamos la pulpa en cuadritos y la llevamos a la sartén con el azúcar y el agua.
3. Dejamos a fuego bajo por unos 5 minutos, mientras la fruta y los demás ingredientes se integran.
4. Reservamos. Para hacer el hogao, picamos un tomate y media cebolla en cubos pequeños, los cuales llevaremos a una sartén a fuego bajo con una cucharadita de aceite.
5. Salpimentamos al gusto y dejamos cocinar por unos 10 minutos, revolviendo de vez en cuando.
6. Por su parte, en una olla con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, agregamos los raviolis de carne Doria y los cocinamos por unos 16 a 19 minutos, hasta que estén al dente.
7. Una vez estén listos, se retiran y se escurren. En un gran recipiente preparamos la ensalada. Para ésta, agregamos la mayonesa y la zanahoria rallada, exprimimos medio limón y mezclamos.
8. Así mismo, agregamos la piña previamente caramelizada. Reservamos. En la sartén donde tenemos cocinando el hogao, añadimos la leche y el condimento completo, revolviendo poco a poco para sazonar la salsa.

9. Con los raviolis de carne Doria listos, los incorporamos a la preparación, mezclamos , agregamos el queso rallado y una pizca de perejil cresco picado.
10. Salpimentamos. Con la receta lista, presentamos nuestros raviolis en un plato hondo y los acompañamos con nuestra ensaladita cremosa en un plato pequeño adicional.
11. Finalmente, decoramos con un poco más de perejil cresco picado y queso rallado por encima.
12. Ya es hora de sentir toda la magia de las pastas Doria en una sola preparación. ¡A comer!