RAVIOLI DE BACALAO CON CREMA DE PIMIENTOS Y TOMATES SECOS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 300g pasta fresca
- 240g Crema de Bacalao
- 160g Crema de Pimientos
- 100g Tomate Seco en Tiras en Aceite de Girasol
- q.s. Aceite de Oliva Extra Virgen
- q.s. caldo vegetal
- q.s. sal
- q.s. pimienta

MÉTODO

- Dar la vuelta a la masa fina y fresca y hacer los ravioli rellenos exclusivamente con la crema de bacalao.
- Una vez preparados los ravioli, cocinarlos en abundante agua con sal.
- Por separado, calientar la crema de pimientos con poco de caldo de verduras, mientras se clienta en una olla crear la salsa mezclando los tomates secos en filetes con aceite extra virgen de oliva.
- Escurrar los ravioli y agrregarlos a la salsa.
- Poner en un plato claiente, decorar a gusto y servir.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Crema de Bacalao



Crema de Pimientos



Tomate Seco en Tiras en Aceite de Girasol



Aceite de Oliva Extra Virgen