

RAVIOLES CON SALSA DE HONGOS – DIETA

Para 2 personas



Ingredientes

½ Plancha de ravioles (24 Ravioles)
100 Gr. Champiñones
100 Gr. Espinaca cocida
1 Cebolla grande
1 Tomate chico
½ Zanahoria
2 Diente de ajo
1/8 Ají morrón
Un poco de perejil
Un poco de aceite
¼ de calditos de verdura

Preparación

Limpiar los champiñones y cortarlos en cuadrados, cortar la cebolla en cuadraditos, el tomate, el ají y un diente de ajo.

Licuar con un poco de agua la zanahoria el ají, el perejil y el otro diente de ajo.

En una olla chica poner un poquito de aceite, calentar, y luego poner la cebolla con el ajo y rehogar, luego poner el licuado de zanahoria, el cuarto de caldito, el tomate, el ají y la espinaca picada. Dejar cocinar y al final poner los hongos, y terminar de cocinar.

Hervir los ravioles una vez cocinados sacarlos con una espumadera y mezclarlos con la salsa, no ponerle sal al agua.

Servir

Listo para comer