



RAVIOLES EN SALSA CREMOSA DE JITOMATE

4 porciones

Ingredientes

- 2 paquetes de raviolos rellenos de queso, cocidos (250 gr c/u)
- 1 paquete de puré de tomate condimentado (345 gr)
- 1 taza de crema
- ½ taza de leche
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- Tomillo y hojas de laurel al gusto
- ½ taza de queso parmesano rallado

Preparación

1. Licúa el puré de tomate con la crema, la leche y el consomé.
2. Vierte la salsa en una cacerola y agrega el tomillo y las hojas de laurel. Mueve de vez en cuando hasta que suelte el hervor.
3. Agrega los raviolos cocidos y mezcla.
4. Sirve y ofrece con un poco de queso parmesano rallado.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

DIFICULTAD: Fácil