

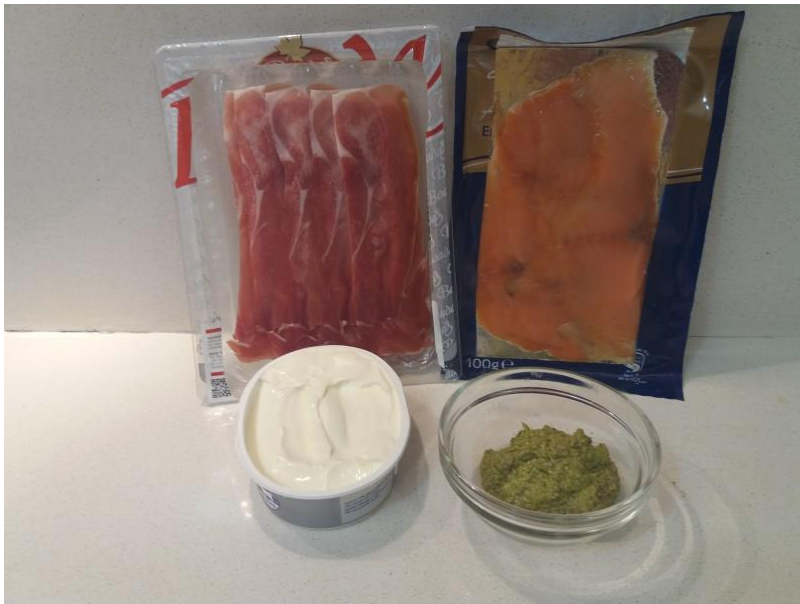
RAVIOLIS CREMOSOS

*¡Hola chefs!
¿Has visto qué raviolis más ricos
y diferentes? ¡Vamos allá!*



Estos son los INGREDIENTES:

- 1 paquete de jamón serrano
- 1 paquete de salmón ahumado
- 1 paquete de queso cremoso
- 1 bote de pesto



Raviolis Cremosos

El pesto es originario de Italia y su ingrediente principal es la albahaca



Estas son las HERRAMIENTAS que necesitarás:

- 1 tabla
- 1 cuchillo
- Mangas pasteleras
- 1 plato de presentación

¿Sabías que el jamón serrano es un embutido del cerdo, que se pone en sal y se deja secar en un lugar seco?
¡Es un manjar!





Para empezar, prepara una manga pastelera rellena de pesto y otra manga pastelera de queso cremoso.



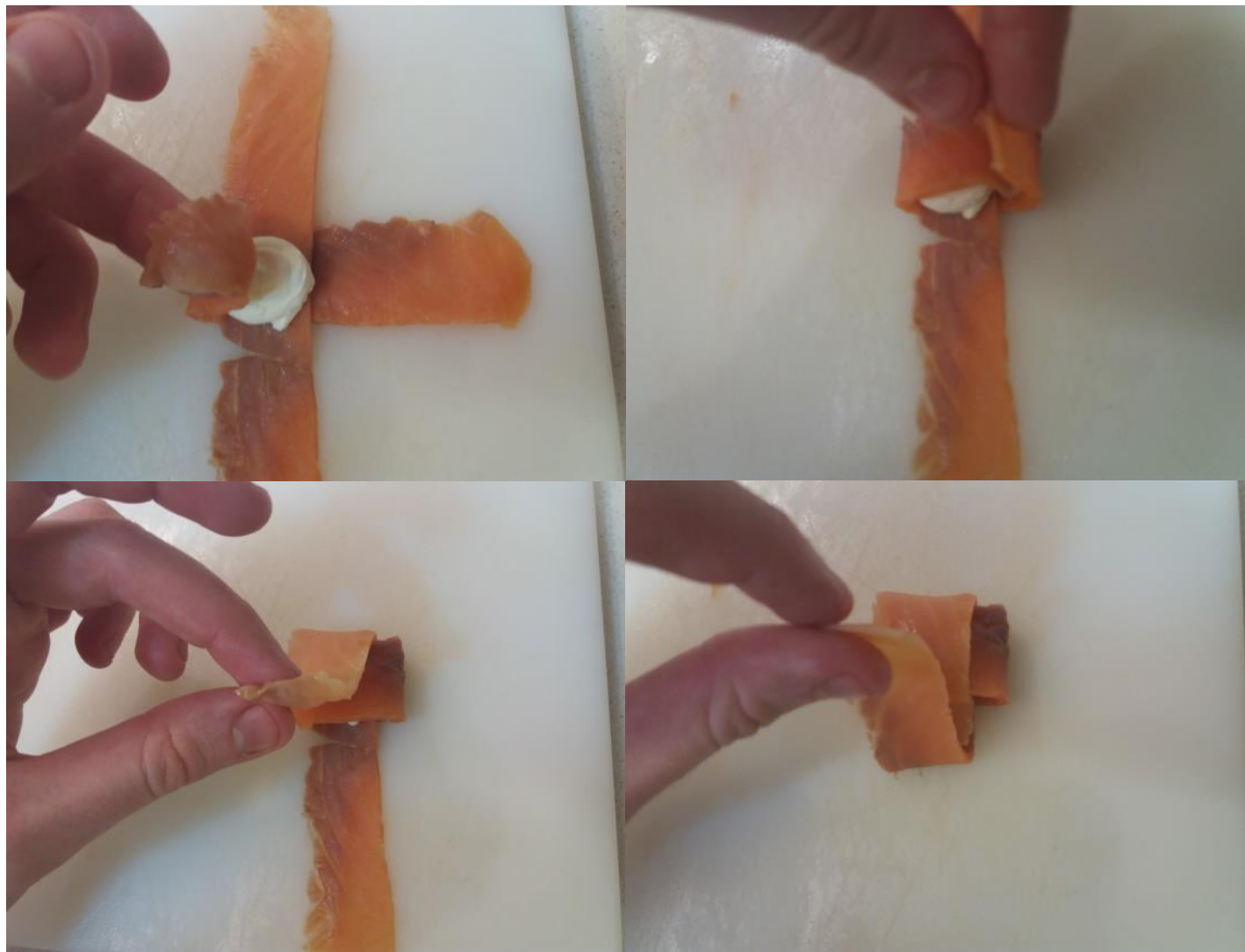
La combinación con
estos quesos es una
buenísima elección



Después, corta el salmón en tiras y forma con las tiras una cruz. Ahora coge la manga pastelera de queso cremoso y pon un punto de queso cremoso en la parte central de la cruz.

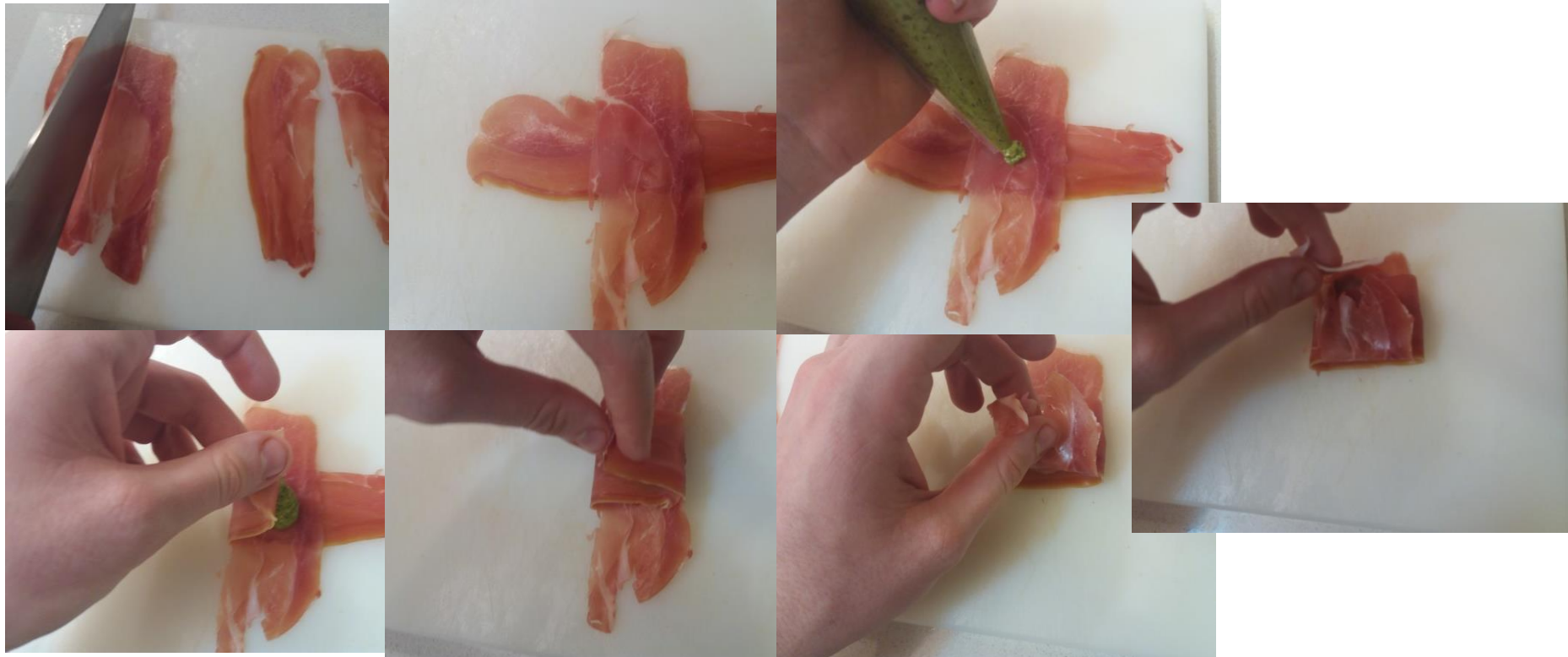


A continuación, cierra los extremos formando un ravioli como ves en las fotografías.





Una vez tienes los raviolis de salmón, haz el mismo procedimiento con el jamón. Primero córtalo en tiras, luego forma una cruz, pon un punto de pesto en el medio y ciérralo con forma de ravioli.



Raviolis Cremosos

No te saltes ningún paso y te quedarán unos raviolis estupendos





Cuando ya tienes hechos los raviolis de salmón y de jamón, es momento de emplatarlos en un plato de presentación.



¡Podría ser un entrante riquísimo!





Cada día me sorprendes más.
¡Eso sí que es técnica!

