

Ravioles con Crema al Ajo

con Ensalada de Kale

holaveggie



🕒 25 minutos

📊 Fácil

🏷️ Sabores Mediterráneos

🏷️ Cena Rápida

Esta cena rápida entre semana combina el delicioso e irresistible sabor del ajo con los tiernos ravioles de cabutia, queso de almendras y salvia. La pasta rellena se mezcla con una mezcla de ajo y manteca vegetal, luego se cubre con queso mozzarella y se asa hasta que esté dorada y burbujeante. Se sirve con salsa de tomate, para mojar cada delicioso cuadrado de ravioles, y una brillante ensalada de kale al limón, para agregar frescura y vegetales frescos.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



7 gr de perejil



ravioles



salsa de tomate



1 limón



50 gr de mozzarella de almendras



1 manojo de kale



crema



2 dientes grandes de ajo

Nutrición por porción: Calorías 840 kcal, Grasas 55 g, Carbohidratos 56 g, Proteínas 31 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta
- ✓ Manteca Vegetal
- ✓ Azúcar

Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Olla
- ✓ Bowl

Comé más plantas. 🌱

Ravioles con Crema al Ajo

con Ensalada de Kale



1 – PREPARÁ TUS INGREDIENTES

- Lavá los **productos frescos**.
- Poné a hervir una olla grande con agua con sal.
- Pelá y picá finamente hasta obtener 2 (4) cucharaditas de **ajo**.
- Picá bien finito el **queso mozzarella**.
- Descartá los talos gruesos de la **kale**, apilá las hojas y cortalas en tiras finas.



Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – PREPARÁ EL ADEREZO DE ENSALADA

- Rallá finamente $\frac{1}{4}$ ($\frac{1}{2}$) de cucharadita de **ralladura de limón** en un bowl mediano, luego exprimí $1\frac{1}{2}$ (3) cucharada de jugo de limón en el mismo bowl. Agregá 1 (2) cucharada de aceite y una pizca de azúcar, sazóná a gusto con sal y pimienta: este es tu **aderezo de ensalada**, reservalo para el paso 6.



3 – COCINÁ TU SALSA

- Calentá 2 (4) cucharaditas de aceite en una sartén mediana a fuego medio alto. Agregá $\frac{1}{2}$ (1) cucharadita de **ajo** y cociná hasta que esté fragante, aproximadamente 30 segundos. Agregá la **salsa de tomate**, 2 (4) cucharadas de agua y una pizca de azúcar, sazóná al gusto con sal y pimienta. Dejá hervir, luego retirá del fuego. Transferí a un bowl pequeño y tapalo para mantenerlo caliente: esta es tu **salsa para mojar**, reservala para el paso 6.



- Enjuagá y secá la sartén para usarla en el paso 5.

4 – HERVÍ LOS RAVIOLES

- Agregá los **ravioles** al agua hirviendo y cocina por 5 minutos, revolviendo una o dos veces, hasta que estén apenas al dente. Escurrí los ravioli, volvé a ponerlos en la olla y mezclalos con 1 (2) cucharadita de aceite para evitar que los ravioli se peguen.

- Mientras tanto, retirá las **hojas de perejil** de los tallos. Picá finamente las hojas y desechá los tallos.



5 – PREPARÁ LA MANTEQUILLA DE AJO

- Precalentá el horno a fuego fuerte.

- Derrití 2 (4) cucharadas de manteca vegetal en la sartén limpia a fuego medio. Agregá el **ajo picado restante** y cociná hasta que esté fragante, unos 30 segundos. Retiralo del calor. Agregá los **ravioles** y la mitad del **perejil**, revolvé para cubrir. *Si tu sartén no es apta horno, transferí los ravioli a una fuente apta horno previamente aceitándola para que no se pegue la masa.*

5 – HORNEÁ Y DISFRUTÁ

- Esparcí la **crema** por encima de los **ravioles**, y luego agregá la **mozzarella** sobre los **ravioles** y horneá hasta que se caliente y derrita, de 3 a 5 minutos (observá de cerca para que nada se queme).

- Verté la **salsa de tomate** en un cuenco pequeño lista para mojar. Espolvoreá el **perejil restante** sobre los **ravioles**.

- Agregá la **kale** al bowl con el **aderezo**, revolvé para combinar.

- Serví los **ravioles** y la **salsa de tomate** junto con la **ensalada de kale** ¡y a comer!



Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggear

