

# Ravioles con Crema al Ajo

## con Ensalada de Kale

holaveggie



🕒 25 minutos

📊 Fácil

🏷️ La Elección del Chef

🏷️ Fácil preparación

Esta cena rápida entre semana combina el delicioso e irresistible sabor del ajo con los tiernos raviolos 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 raviol, 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



perejil

7  
gr



ravioles  
frescos

1  
un



salsa de  
tomate

1  
taza



limón

1  
un



manteca vegetal

2  
cda



queso de  
almendras

50  
gr



kale

1  
un



crema de  
almendras

3  
cda



ajo

2  
un

**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
- ✓ Azúcar

### Utensilios

- ✓ Sartén apta horno (o sartén y fuente apta horno)
- ✓ 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 de almendras**.
- Descartá los tallos gruesos de la **kale**, apilá las hojas y cortalas en tiras finas.
- Retirá las **hojas de perejil** de los tallos. Picá finamente las hojas y desechá los tallos.



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 LA 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**.
- Agregá la **kale** al bowl con el **aderezo**, revolvé para combinar y reservá hasta servir.



### 3 – COCINÁ TU SALSA

- Calentá 2 (4) cucharaditas de aceite en una sartén mediana (si tenés una sartén apta horno, usá esa) 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 a 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 de tomate**, 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 2 minutos hasta que estén apenas al dente. **TIP: ¡no te pases con la cocción! Es la clave para que luego te queden crocantes en el horno.**
- Ecurrí los **ravioles**, volvé a ponerlos en la olla y mezclalos con 1 (2) cucharadita de aceite para evitar que los ravioles se peguen.



### 5 – PREPARÁ LA MANTECA DE AJO


- Pre calentá el horno a fuego fuerte.
- Derrití la **manteca vegetal** en la sartén limpia a fuego medio. Agregá el **ajo picado restante** y cociná hasta que esté fragante, unos 30 segundos. Retíralo del fuego.



### 6 – HORNEÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Agregá los **ravioles** y la mitad del **perejil**, revolvé para cubrir. *Si tu sartén no es apta horno, transferí los ravioles a una fuente apta horno previamente aceitada.*
- Esparcí la **crema** por encima de los **ravioles**, y luego agregá el **queso de almendras** por encima y horneá hasta se derrita y los ravioles estén un poco crocantes, de 3 a 5 minutos (observá de cerca para que nada se queme, dependiendo de tu horno puede necesitar unos minutos más).
- Verté la **salsa de tomate** en un cuenco pequeño lista para mojar. Espolvoreá el **perejil restante** sobre los **ravioles**. Serví los **ravioles** y la **salsa de tomate** junto con la **ensalada de kale** ¡y a comer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

