RAVIOLES DE ALCACHOFA

Vegetariano

COMPONENTES:
Congelar a -18ºC

· 8 und. de Ravioles de Alcachofa Nanka
· 150 gr. Salsa Pomodoro

ADICIONALES EN CASA:

· Queso parmesano rallado
· Albahaca fresca

UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

· Olla para cocinar la pasta y regenerar las salsas.
·Tijeras para cortar las bolsas al vacio.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

1. Los productos ABATIDOS deben mantenerse en su empaque original y en la congeladora aprox a -18°C. La duración de este producto es de hasta 3 meses en su empaque original en congelación.

2. Para preservar la calidad de los insumos ABATIDOS se recomienda desongelarlos en sus empaques originales dentro de la regrigeradora.

3. Los productos refrigerados deben mantenerse en su empaque original y en refrigeración a 4°C hasta el momento de su uso como se indica en la receta. La duración de este producto es de hasta 6 días en su empaque original y en refrigeración.

4. Después de abierto el producto conservar en refrigeración y consumir máximo en 3 días.

PREPARACIÓN:

01 La pasta debe permanecer congelada hasta el momento de su uso.

02 Sumerja la salsa pomodoro en su empaque original dentro de una olla con agua hirviendo que la cubra; verificar que esté bien caliente antes de retirar del fuego.

03 Hierva en una olla aproximadamente 1 lt de agua con una cucharadita de sal y un chorrito de aceite de oliva. Cocine los ravioles por 5 minutos o hasta llegar al punto de cocción de su preferencia.

EMPLATADO:

Retire la salsa de tomate de su empaque original y viértala directamente sobre los ravioles previamente extendidos sobre un plato. Espolvorear queso parmesano rallado y albahaca fresca picada.

¿QUE ES ABATIMIENTO?

Es un proceso al que se someten ciertos alimentos recién cocinados o frescos, en un equipo de alta tecnología, en la que su función principal es bajar la temperatura rápidamente y así mantener las propiedades en cuanto a frescor, sabor, textura y olor. Así mismo, evita la proliferación de bacterias y tiene un mayor tiempo de conservación.