



Ravioles mexicanos

Categoría: Plato Fuerte, Pasta, Salsas

...



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 60 g de cebolla blanca picada
- 1/2 tza de nopal cortados en cubos pequeños
- 2 tzas de carne molida
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 tzas de pasta para raviolos
- 1 pza de huevo batido
- Agua cantidad suficiente
- Sal cantidad suficiente
- Salsa Casera Mexicana La Costeña® al gusto
- Perejil picado al gusto



Preparación

1. Sofreír cebolla picada, agregar nopales en cubos y al final la carne. Sazonar con sal y pimienta.
2. Estirar la masa dejándola de un grosor 0.5 mm, marcar con el cortador para raviolos y rellenar. Cubrir con la otra parte de masa y cortar completamente con el cortador.
3. Pegar la pasta por la orilla con huevo batido.
4. Cocer los raviolos en agua hirviendo con sal por 5 minutos.
5. Calentar Salsa Casera Mexicana La Costeña®.
6. Servir calientes, salsear con Salsa Casera Mexicana La Costeña® y espolvorear perejil picado.