



RAVIOLES EN SALSA CREMOSA DE JITOMATE

Ingredientes:

- 2 paquetes de raviolos rellenos de queso cocidos (250 gr c/u)
- 1 paquete de puré de tomate condimentado (345 gr)
- 1 taza de crema
- ½ taza de leche
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- Tomillo y hojas de laurel al gusto
- 2 tazas de queso manchego rallado

Procedimiento:

1. Licúa el puré de tomate con la crema, la leche y el consomé. Vierte la salsa en una cacerola y agrega el tomillo y las hojas de laurel. Mueve de vez en cuando hasta que suelte el hervor.
2. Agrega los raviolos cocidos. Vierte la salsa en un refractario y cubre con el queso manchego rallado.
3. Hornea hasta que se gratine el queso.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 Minutos

Tiempo de Horneado:

20 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: