



Dificultad
Fácil



Cocina
Italiana



4 Comensales



Tiempo
30 minutos



Variedad
Castaño

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Castaño
- 500 gr de pasta fresca tipo Raviolis
- 1 Aguacate
- 1 Pimiento Rojo Italiano
- 50 gr de Concentrado de Tomate
- 100 gr de Nata para Cocinar
- 50 gr de Nueces peladas
- 1 ramillete de Albahaca fresca
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Ravioli con Crema de Ajo Castaño y Aguacate



1. Pelamos y picamos finamente los dientes de Ajo Castaño.
2. Lavamos el Pimiento Rojo, lo cortamos en tiras y, posteriormente, en daditos pequeños.
3. Picamos las nueces con un cuchillo.
4. Partimos el Aguacate, retiramos el hueso y separamos la carne de la piel, con ayuda de una cuchara. Lo laminamos finamente.
5. En una cazuela a fuego medio-alto vamos a hervir nuestros Ravioli en Agua con Sal, aproximadamente unos 5 minutos, y escurrimos.
6. Mientras, en otra cazuela a fuego medio añadimos un chorrito de Aceite. Incorporamos el Ajo y el Pimiento Rojo y dejamos rehogar unos minutos, hasta que empiece a ablandarse el Pimiento.
7. Añadimos las Nueces y el Concentrado de Tomate, rehogamos unos 5 minutos más.
8. Vertemos la Nata, sazonomos y esperamos a que espese. En ese momento, añadimos los Ravioli.

Terminado del Plato

9. Presentaremos los Ravioli, junto a su salsa, en el centro de un plato llano. Decoraremos con unas hojas de Albahaca y unos trocitos de Aguacate

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Si preferimos en boca una Salsa más cremosa y fina, antes de añadir la Nata y las Nueces, podemos triturar el conjunto con una batidora.
- La textura y el sabor del Aguacate contrasta con el resto de ingredientes, aportando frescor al plato y un toque distinto.