



RAVIOLIS DE JAMÓN COCIDO CON CALABACÍN Y TOMATES SECOS

La reinención de la clásica receta italiana. Las verduras más frescas y el Jamón Cocido Noel forman este plato gourmet y saludable. Ligero y fácil de preparar.

INGREDIENTES PARA 2-3 RACIONES:

- 1 envase de Jamón Cocido Noel
- 1/2 calabacín
- 2 cucharadas de queso crema
- 4 mitades de tomate seco
- 1 rama de albahaca fresca (las hojas)
- Orégano seco, pimienta y sal

PASO A PASO:

- 1** Cortamos en rodajas finas el calabacín y lo preparamos a nuestro gusto; puede ir en crudo, escaldado durante 30 segundos o con un golpe de plancha en una sartén.
- 2** Con ayuda de un cortapastas o aro de cocina, cortamos el jamón cocido en rodajas redondas de tamaño similar a las de calabacín.
- 3** Picamos el tomate seco y la albahaca, y lo colocamos en un cuenco junto al queso crema, el orégano, la pimienta y la sal. Removemos.
- 4** Montamos los raviolis. Colocamos una rodaja de calabacín, una de jamón cocido, una cucharadita de la mezcla de queso, aromáticas y cerramos con otra rebanada de calabacín.