RAVIOLIS DE MOZZARELLA CON TOMATE Y PESTO

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
2 Paquetes de Mozzarella
Para el tomate:
2 Tomates maduros
1 diente de Ajo
1/2 Cebolla
1 hoja de Laurel
1 hoja de Albahaca
25 ml salsa de Pesto
25 gr de Rúcula

ELABORACIÓN

Abrimos los paquetes de mozzarella y retiramos el agua.

Separamos una pequeña porción y la disolvemos en el microondas unos 10 segundos.

Lo sacamos sobre papel de horno y con la ayuda de un rodillo extendemos. Nos quedará una oblea muy fina.
Repetimos con el resto de trozos.

Relleno de tomate:
Rallamos el tomate. Ponemos el ajo picado y la cebolla al fuego y lo doramos. Añadimos el laurel y el tomate. Dejamos reducir a fuego lento hasta que se evapore. Una vez frío, retiramos el laurel y agregamos la albahaca picada.

Rellenamos las obleas con el tomate dándole un poco de volumen. Colocamos sobre el plato, salseando con el pesto y decoramos con unas hojas de albahaca.

PRECIO	TIEMPO	DIFICULTAD	SALUDABLE
BAJO	40'	7/10	10/10