



# RAVIOLES DE CAMARÓN



2 porciones

## ◆ Ingredientes

- Pasta fresca (1 receta completa)
- 1/2 taza (50g) de camarón picado
- 1/4 de cebolla picada
- 1 cda. de jocoque
- Aceite en aerosol
- Sal y pimienta negra

## ◆ Salsa

- 1 taza de puré de jitomate
- 1/2 cdita. de aceite
- 1 manojo de espinacas en tiras
- Mejorana seca

## ◆ Procedimiento

1. Corta la pasta en círculos de 10cm de diámetro y cúbrelos con un trapo húmedo.
2. Mezcla el camarón con la cebolla y jocoque. Salpimenta.
3. Reparte el relleno en cada círculo de pasta y moja ligeramente las orillas con agua, dale forma de quesadilla.
4. Hierve la pasta en agua con sal hasta que esté suave (15 minutos aproximadamente).
5. Agrega las espinacas, mejorana y cocina a fuego bajo.
6. Reparte los ravioles en dos platos y baña con la salsa

Nutrientos	Por porción
Calorías (kcal)	484
Carbohidratos (g)	84.1
Proteínas (g)	27
Lípidos (g)	6.5
Fibra (g)	13