



RAVIOLES DE SECO DE PATO

COMPONENTES:

Congelar a -18°C

- 16 und. de Ravioles de Seco de Pato Nanka
- 240 gr. Salsa de Mantequilla Nanka

ADICIONALES EN CASA:

- Queso parmesano rallado

UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

- Olla para cocinar la pasta y regenerar las salsas.
- Tijeras para cortar las bolsas al vacío.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

1. Los productos ABATIDOS deben mantenerse en su empaque original y en la congeladora aprox a -18°C . La duración de este producto es de hasta 3 meses en su empaque original en congelación.
2. Para preservar la calidad de los insumos ABATIDOS se recomienda descongelarlos en sus empaques originales dentro de la refrigeradora.
3. Los productos refrigerados deben mantenerse en su empaque original y en refrigeración a 4°C hasta el momento de su uso como se indica en la receta. La duración de este producto es de hasta 6 días en su empaque original y en refrigeración.
4. Después de abierto el producto conservar en refrigeración y consumir máximo en 3 días.

PREPARACIÓN:

- 01 Mantener los productos congelados a -18°C hasta el momento de su uso.
- 02 Hierva en una olla aproximadamente 1 lt de agua con una cucharadita de sal y un chorrito de aceite de oliva. Cocine los ravioles por 5 minutos o hasta llegar al punto de cocción de su preferencia.
- 03 Sumerja la salsa de mantequilla en su empaque original dentro de una olla con agua hirviendo que la cubra durante 2 minutos, verificar que esté bien caliente antes de retirar del fuego.
- 04 Retire la salsa de mantequilla de su empaque original y viértala sobre un bowl mezclado hasta obtener una crema homogénea.

EMPLATADO:

Coloque la salsa caliente directamente sobre los ravioles previamente extendidos en un plato. Espolvorear queso parmesano.

¿QUE ES ABATIMIENTO?

Es un proceso al que se someten ciertos alimentos recién cocinados o frescos, en un equipo de alta tecnología, en la que su función principal es bajar la temperatura rápidamente y así mantener las propiedades en cuanto a frescor, sabor, textura y olor. Asimismo, evita la proliferación de bacterias y da una mayor vida útil al producto.