

**La  
Salteña**



Descubrí la forma  
más práctica

...de comer  
las Pastas más ricas!



Con ingredientes  
cuidadosamente  
seleccionados





## Ravioles con Salsa de Pollo, Arvejas y Tomates Secos

Ravioles LA SALTEÑA, 500 gr. (1 paquete) • pollo hervido desmenuzado, 100 gr. • panceta ahumada en daditos, 50 gr. • puerro cortado en aritos, 1 • tomates secos, previamente hidratados en vino blanco, 10 • arvejas, 1 lata • ketchup, 4 cdas. • aceite de oliva, 1/4 taza • sal y pimienta a gusto.

- ✦ Hidratar los tomates secos durante 2 horas en el vino blanco.
- ✦ Rehogar el puerro y la panceta en una sartén con 3 cucharadas de aceite hasta que se doren.
- ✦ Añadir el pollo, los tomates y las arvejas.
- ✦ Incorporar el ketchup y el aceite de oliva en crudo. Salpimentar y dejar reposar.
- ✦ Hervir los Ravioles como indica el envase y salear con la preparación.

consejito

Terminar con un buen Reggianito rallado y decorar con una ramita de albahaca o romero fresco.



## Fideos con Brócoli y Panceta

*Fideos LA SALTEÑA, 500 gr. (1 paquete) • panceta ahumada picada, 100 gr • brócoli cortado en floritas, 1 taza • tomates triturados, 2 • ajo triturado, 2 dientes • cebolla picada, 1 • leche, 100 cc. • caldo sabor hierbas, 1 sobrecito 7,5 gr. • aceite de oliva, 4 cdas. • sal y pimienta a gusto*

- Rehogar la cebolla y el ajo en una ollita con aceite hasta que quede transparente.
- Añadir el brócoli en trocitos y cocinar levemente. Incorporar los tomates triturados y por último la panceta.
- Aparte, mezclar la leche con el sobrecito de caldo de hierbas y unir a los vegetales cocidos. Salpimentar.
- Hervir los Fideos como indica el envase y salsear al momento de servir.

consejito

La panceta ahumada se puede reemplazar por jamón cocido o crudo, picado fino.



## Ñoquis con Goulash

Ñoquis de Papa LA SALTEÑA, 500 gr. (1 paquete) • lomo cortado en cubitos, 200 gr. • cebolla de verdeo picada, 1 • crema de leche, 300 cc. • manteca, 2 cdas. • Marsala, 1 copita • sal y pimentón a gusto

- \* Sellar el lomo en una ollita con el marsala y la manteca.
- \* Agregar la cebolla de verdeo continuando la cocción unos minutos más.
- \* Añadir la crema de leche y condimentar a gusto con sal y pimentón.
- \* Hervir los Ñoquis como indica el envase y servir acompañados del goulash de carne.

consejito

El Marsala se puede reemplazar por algún otro vino.



## Capelletti con Crema de Pollo, Vegetales y Hongos

*Capelletti LA SALTEÑA, 500 gr. (1 paquete) • pechuga de pollo cortada en daditos, 100 gr. • ají rojo picado, 1 • puerro cortado en juliana, 1 • hongos secos macerados en Martini seco o vino blanco, 50 gr. • champiñones fileteados, 100 gr. • crema de leche, 250 cc • aceite de oliva, 2 cdas. • ajo aplastado, 1 • ralladura de jengibre • sal y pimienta a gusto*

- \* Cocinar en una ollita el pollo con aceite de oliva y con el ajo, hasta que esté apenas dorado.
- \* Retirar el ajo y añadir el ají rojo, el puerro, los champiñones y los hongos, y cocinar hasta que estén en su punto justo.
- \* Incorporar la crema. Salpimentar y agregar la ralladura de jengibre.
- \* Hervir los Capelletti como indica el envase y salear.

consejito

También se pueden cocinar las pastas en su salsa y en la misma olla o sartén en la que lo preparó.



## Ñoquis con Queso Azul y nueces

Ñoquis de Papa LA SALTEÑA, 500 gr. (1 paquete) • queso azul, 150 gr. • crema de leche, 300 cc. • nueces picadas, 50 gr. • sal y pimienta a gusto

- \* Calentar ligeramente la crema de leche.
- \* Desmenuzar y disolver en ella el queso azul.
- \* Condimentar y añadir las nueces picadas.
- \* Hervir los Ñoquis como indica el envase y salear al momento de servir.

consejito

Busca alternativas creativas fundiendo diferentes quesos fuertes en leche o crema para acompañar tus pastas preferidas.

Encontrá más recetas en  
[www.lasaltena.com](http://www.lasaltena.com)

Si tenés sugerencias, dudas o comentarios, por favor llámanos al **0-800-888-2727**

*La Salteña*, más de 40 años  
uniendo generaciones con el  
verdadero gusto de lo nuestro.

