Receta de Espirales Con Salsa De Jamón

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy que comenzamos una nueva semana de este mes de Octubre, os dejo esta receta de pasta que seguro os gustará a tod@s.

Ingredientes

- Pasta de espirales (300grs)
- Cebollas pequeñas (cuatro chalotas)
- Jamón serrano en lonchas (100grs)
- Caldo de carne (un vaso)
- Nata líquida de cocinar (200ml)
- Yema de huevo (una)
- Cebollino (dos) (opcional)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Sal
- Mantequilla (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Cortar el jamón en tiritas finas
2. Picar las chalotas y el diente de ajo en trocitos muy finitos
3. En una sartén al fuego, derretir la mantequilla y rehogar las chalotas y el ajo hasta que estén bien pochaditas, añadir el jamón y el caldo de carne
4. Cuando empiece a hervir, añadir la nata removiendo bien hasta que reduzca un poco
5. Cocer la pasta en agua con sal, escurrir y reservar
6. Batir la yema de huevo con dos cucharadas de la salsa preparada y añadir a la sartén
7. Mezclar la pasta con la salsa preparada anteriormente y espolvorear por encima con el cebollino bien picadito y... buen provecho!!!