PASTAS

PASTA CON SALSA DE PIMENTÓN ASADO Y JAMÓN

Valen Mac Quliffe

Ingredientes

- Pasta, cantidad necesaria
- Sal, para el agua de cocción
- 1 pimentón rojo grande asado
- 1 cajita de crema para batir (200 g)
- Jamón, 1/4 de una porción o más, a gusto
- 1/2 queso crema
- Cilantro picado u otra hierba verde, a gusto
- Queso parmesano rallado, a gusto

Preparación

- Cuece la pasta en abundante agua con sal, sin agregar aceite. Escúrrela y reserva un poco del agua de cocción.

- Pon el pimentón asado y la crema en el vaso de una minipimer o procesadora. Muele hasta que no queden trozos grandes de pimentón.

- Corta el jamón y ponlo en un sartén grande. Agrega la salsa de crema y pimentón y el queso crema.

- Calienta a fuego medio, revolviendo, hasta que el queso crema se derrita y la salsa quede integrada.

- Agrega la pasta cocida y mezcla con cuidado. Si la salsa está muy espesa, añade un par de cucharadas del agua de cocción.

- Sirve con cilantro picado u otra hierba verde y queso parmesano recién rallado.

