

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:46
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tallarines-de-jam%c3%b3n-al-aroma-de-lim%c3%b3n.html>

Tallarines de jamón al aroma de limón

INGREDIENTES

- 500 gramos de espaguetis
- 200 ml de nata para cocinar
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- un poco de guindilla (optativo)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- un paquete de queso rallado
- dos cajitas de virutas de jamón serrano
- sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Calentar cuatro cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio y sofreír la cebolla muy picada, el ajo picado y -si le gusta el picante- un poco de guindilla.

Mientras, se cuece la pasta al dente en abundante agua con sal.

Cuando la cebolla esté blanda y transparente se añade la nata, el zumo y la ralladura de limón.

Salpimentar y remover hasta que todo ligue bien.

Escurrir la pasta sin pasarla por el grifo de agua fría e incorporarla a la sartén. Añadir la mitad del queso rallado y remover brevemente.

Colocar en una fuente grande y espolvorear con las dos cajitas de virutas de jamón serrano. Servir inmediatamente y poner el resto del queso rallado en un cuenco para que cada cual se sirva a su gusto.