Receta de Tallarines de Mar y Montaña

31 Ago 2015

Buenos días a tod@s, para este último día del mes de Agosto, os dejo esta rica receta de pasta con ingredientes de mar y de tierra, es un delicioso plato que gustará a toda la familia y sobre todo a los amantes de la pasta.

Ingredientes

- Tallarines (según comensales, esta receta es para cuatro personas)
- Gambas peladas (150grs)
- Jamón serrano (200grs)
- Atún en aceite (una lata)
- Nata de cocinar (medio vaso)
- Maicena (una cucharada sopera)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra
- Cebolla (una pequeña
- Nuez moscada
- Queso rallado para gratinar (al gusto)

Modo de Preparación

1. Cocer los tallarines en agua con sal, escurrirlos y ponerlos en una fuente para horno
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, sofreír la cebolla picada muy finita, añadir las gambas, el atún escurrido y el jamón en taquitos, no freír mucho para que no quede duro
3. Añadir la cucharada de maicena y después la nata y remover
4. Echar un poco de sal, pimienta negra y nuez moscada
5. Volcar toda la salsa sobre los tallarines
6. Espolvorear con queso rallado y poner al horno a gratinar hasta que queden doraditos
7. Servir calientes y....buen provecho!!!