



## Pasta con crema de leche

Tallarín Doria con crema de leche y cuadritos de jamón

### Ingredientes

- 1 paquete de Tallarín Doria de 250 gramos
- 400 gramos de Jamón
- 200 gramos de crema de leche
- ½ Taza de queso rallado
- 3 cucharadas de margarina
- 2 Unidades de diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 8 tajadas de pan tajado

### Preparación

1. Para preparar el Tallarín Doria usa una olla de tamaño grande, llénala con abundante agua, pero sin rebosarla; espera a que hierva el agua para agregar la pasta.
2. Si la pasta sobresale por encima de la olla, ¡no la rompas! Espera a que el agua ablande la pasta, una vez esta cede puedes empujarla hacia abajo hasta que quede cubierta por completo de agua.
3. Recuerda que por cada 100 gr de pasta mezclas 1 cucharadita de sal en 1 litro de agua. Espera a que pasen de 12 a 15 minutos.
4. Una vez pasado el tiempo de cocción, toma la olla y vierte su contenido en un escurridor, de modo que te deshagas de toda el agua con la que cocinaste el tallarín.
5. Escurre bien y reserva mientras preparas la salsa, la cual es muy sencilla de lograr.
6. En una sartén a fuego medio dejas derretir la margarina, una vez líquida, adionas la crema de leche y remueve bien hasta que se integren los ingredientes.
7. Cuando comience a hervir, bajas el fuego y añades lentamente el queso rallado mientras vas mezclando con una cuchara de palo.
8. Condimenta con sal y pimienta al gusto. Si es tu estilo, prueba la mezcla para saber que has logrado el sabor deseado. Tapa el sartén para evitar que se enfríe.
9. Aparte, en una tabla, pica el jamón en cuadritos y lo llevas a la salsa. Para lograr la textura deseada, procura continuar

removiendo la salsa.

10. Cuando se trata del pan, elige el que prefieres o el que mejor te parece que combina con esta receta. Algunas alternativas deliciosas son tajar un pan francés o elegir unos panecillos salados, los cuales también combinan de manera deliciosa.
11. Toma el pan para tostarlo brevemente en una parrilla o sartén; asegúrate de vigilarlo, ya que estará listo en cuestión de segundos.
12. Al momento de servir, ten cuenta lo siguiente: ubica en el centro del plato el tallarín y lo vas bañando con la salsa que lograste.
13. A un mismo lado del plato o servido por aparte, ten el acompañamiento, que son el par de rodajas de pan tostado. Una idea deliciosa es servir el pan con mantequilla de ajo, de modo que cada invitado pueda untar a su gusto.