



Tallarines con espinaca y jamón

Tallarines con espinaca y jamon

Ingredientes

- 1 paquete de Tallarín Doria de 300 gr
- 400 gr de espinacas.
- 3 dientes de ajo.
- 100 gr de jamón.
- 4 cucharaditas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo y una pizca de sal , agregamos el Tallarín Doria y lo cocinamos de 12 a 15 minutos, hasta que esté al dente.
2. Por otra parte, lavamos las espinacas frescas y las cocinamos en agua con sal durante 5 minutos a fuego alto.
3. Por su parte, pelamos y cortamos los dientes de ajo en láminas. También picamos en trocitos pequeños el jamón serrano.
4. En una sartén caliente con aceite, sofreímos el ajo sin que se queme. Rápidamente añadimos el jamón serrano y combinamos muy bien.
5. Sacamos y escurrimos muy bien las espinacas, las cortamos en tiras y las llevamos a la sartén. Mezclamos y cocinamos durante 2 minutos, revolviendo constantemente. Bajamos el fuego y reservamos para el final.
6. Cuando el Tallarín esté “al dente”, es el momento ideal para sacarlos, pasarlos por agua fría y escurrirlos bien. Después, los agregamos al sofrito de ajo , jamón y espinaca.
7. Salteamos por 1 minuto aproximadamente , salpimentamos y retiramos del fuego .
8. Finalmente, disponer en un plato plano ú hondo, acomodar bien , decorar con un poco más de jamón a los extremos y si lo ven necesario, con algún verde adicional por encima.
9. Llegó el momento de saborear una rica y nutritiva receta en familia. ¡Buen provecho!

