

Tallarines de trufa con jamón y queso



**Nombre de la receta**

Tallarines de trufa con jamón y queso

**Tiempo**

15 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Gluten

Leche

**Descripción**

Sencilla pasta fresca de trufa con jamón frito y queso

**Ingredientes**

- 200 gramos de pasta fresca de trufa
- 50 gramos de jamón ibérico

- 2 lonchas de queso tierno
- 2 tranchetes de queso
- al gusto de pimienta molida
- al gusto de sal
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

## Pasos

**1** Comenzamos nuestra deliciosa pasta. En primer lugar ponemos a cocer agua en una olla con una pizca de sal. Una vez esté cociendo añadimos la pasta. En este caso, al ser pasta fresca sólo necesita 3 minutos de cocción. Una vez cocida dejamos en un escurridor.

**2** En una sartén añadimos aceite de oliva y freímos las lonchas de jamón. Dejamos para después añadir a la pasta.



**3** En otra sartén con una pizca de aceite ponemos la pasta ya cocida. Añadimos pimienta al gusto y dejamos un par de minutos a fuego medio removiendo de forma constante.



**4** Agregamos a la sartén el queso, en este caso hemos empleado dos tranchetes para que le de un toque salado y dos lonchas de queso tierno. Cada persona puede utilizar el queso que más le guste. Removemos en la sartén hasta que quede bien fundido con la pasta.



**5** Para finalizar nuestra receta, emplatamos nuestra pasta y le añadimos el jamón frito. ¡Buen provecho!



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

Ana B. D.

