



Tallarines 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. Cocinamos el Tallarín Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua recuerda que por cada 100 gr de pasta mezclamos 1 cucharadita de sal en 1 litro de agua.
2. Una vez pasado el tiempo de cocción, pasamos los Tallarín por agua fría y escurrimos bien.
3. En una sartén a fuego medio dejamos derretir la margarina, una vez líquida, adicionamos la crema de leche y mezclamos bien.
4. Cuando comience a hervir, bajamos el fuego y añadimos lentamente el queso rallado mientras vamos mezclando con una cuchara de palo. Condimentamos con sal y pimienta al gusto.
5. Picamos el jamón en cuadritos y lo llevamos

a la salsa, sin dejar de mezclar.

6. Tomamos el pan y lo tostamos brevemente en una parrilla o sartén.

7. Al momento de servir ubicamos en el centro del plato el tallarín y lo bañamos con nuestra salsa, acompañando con un par de rodajas de pan tostado.

8. Las Pastas Doria nos acompañan en cualquier ocasión, al almuerzo y a la comida son ricas y nutritivas.