



PASTA AL PIMIENTO Y JAMÓN SERRANO

Ingredientes:

- 1 lata de pimiento morrón rojo
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 taza de crema (250 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 200 g de jamón serrano en tiras
- 400 g de pasta fusilli o tornillo cocida y escurrida
- Queso parmesano

Procedimiento:

1. Licúa los pimientos, el queso crema, la crema y el consomé de pollo.
2. Calienta en una cacerola, agrega la mitad del jamón serrano.
3. Baña la pasta con la salsa anterior, mezcla por completo y sirve con el resto del jamón.
4. Puedes espolvorear un poco de queso parmesano

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4