

Receta de Ensalada de Pasta con Jamón Y Queso

02 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo esta rica **Ensalada de Pasta con Jamón y Queso**, es una buena opción para comerla como plato único ya que la acompañamos también de unos champiñones salteados con ajo y perejil, espero que os guste.

Ingredientes

- Tortiglioni o macarrones (150grs o más según comensales)
- Jamón york (50grs)
- Queso fresco (50grs)
- Champiñones (150grs)
- Maíz dulce (80grs)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil picado
- Ajos (dos o tres dientes)
- Hojas de albahaca para decorar

Modo de Preparación

1. Hervir la pasta según instrucciones del envase, escurrir y regar con un poco de aceite de oliva, dejar que se enfríe en una fuente o bandeja
2. Cortar los champiñones en láminas y saltearlos en una sartén con un poco de aceite y los ajos y el perejil picados y un poco de sal
3. Partir en daditos el jamón york y el queso fresco
4. Colocar los champiñones encima de la pasta y luego el jamón y el queso
5. Repartir unas cucharaditas de maíz por toda la bandeja y adornarla con unas hojas de albahaca, también podéis ponerle unas aceitunas o unas anchoas
6. Servir templada o fría, acompañada de alguna salsa o simplemente con un chorrito de aceite de oliva y....buen provecho!!!