

Receta de Espaguetis Verdes con Presa Ibérica

04 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Espaguetis Verdes con Presa Ibérica**, seguro que a l@s amantes de la pasta les va a gustar esta receta y además acompañada de un buen Filete de presa ibérica o si preferís también puede ser de pollo e incluso huevos fritos, seguro que os va a encantar.

Ingredientes

- Espaguetis o tallarines (un kg)
- Leche evaporada (dos tazas)
- Hojas de albahaca (300grs)
- Espinacas (medio kg)
- Nueces picadas (una taza)
- Queso fresco (400grs)
- Queso parmesano rallado (120grs)

Modo de Preparación

1. Poner agua en una cacerola y hervir las espinacas durante un par de minutos, escurrir y reservar
2. Tostar un poquito en una sartén las hojas de albahaca
3. Poner en un bol las espinacas, las hojas de albahaca, un poco de aceite, la leche evaporada, las nueces, un poco de sal y el queso fresco y triturar hasta formar una crema espesa
4. Hervir los espaguetis en agua hirviendo con sal y dejar cocer hasta que estén al dente, escurrirlos bien y ponerlos en una cacerola seca
5. Volcar sobre los espaguetis la crema preparada, calentar y servir espolvoreados con queso parmesano rallado
6. Hacer los filetes de presa ibérica a la plancha y colocar encima de los espaguetis al tiempo de servirlos y....buen provecho!!!