



Tallarines con concassé de tomate, hierbas y queso untable con jamón

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Renová tus pastas con este concassé de tomate y finas hierbas, cubiertas por una crema a base de queso untable con jamón.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



No

Producto ilolay

Jamón
Doble

INGREDIENTES

- Perejil Fresco
- 2 Dientes de Ajo
- 190 gr Queso Untable ilolay con Jamón
- Laurel
- Tomillo
- 5 Tomates
- Estragón
- 500 gr Tallarines
- Sal y Pimienta
- 1 cda Crema Doble
- Romero
- Aceite de Oliva

PREPARACIÓN

1. Poner a hervir agua con una cda. sopera de sal.
2. Hacer un corte superficial en forma de cruz en la base de cada tomate y sumergirlo en el agua caliente durante 15 segundos. Retirar y quitar la piel. Cortarlos en cuartos, quitar las nervaduras y semillas y cortarlos finalmente en pequeños cubos. Pelar y cortar el ajo.
3. En una sartén, saltar el tomate con el aceite de oliva y el ajo, agregar las hierbas y reservar.
4. Cocinar los tallarines y retirar al dente. Agregarlos a la sartén con el tomate y las hierbas y cocinar durante un minuto, revolviendo.
5. Calentar el queso untable con la crema en el microondas por un minuto a potencia máxima o en una ollita revolviendo constantemente.
6. Emplatar la pasta formando un nido y volcar el queso por encima.

Opción: espolvorear con perejil.