Tortellini con salsa bechamel y jamón

Pastas, Recetas fáciles

5 Personas | Fácil

30 Minutos | Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr Tortellini
- 150 gr. Jamón
- Salsa bechamel (1 vaso de leche, 2 cucharadas mantequilla y 2 de harina)
- 1 Vaso Nata liquida
- 50 gr. Salsa tomate
- 50 gr. Queso Parmesano rallado
- Aceite, sal y pimienta

Elaboración

Poner a cocer abundante agua solo con una pizca de sal en una cacerola grande. Añadir los tortellini y cocer durante unos minutos retirándolos al dente. Lavar, escurrir y reservar.
En una sartén con una pizca de aceite, sofreír el jamón cortado a dados muy pequeños. Reservar.
En una cazuela grande, hacer una salsa bechamel con la leche, la harina y la mantequilla, cociéndolo todo durante cinco minutos. A continuación, agregarle la nata líquida y la salsa de tomate. Cocer unos minutos más y rectificar de sal y pimienta.
Añadir el jamón sofrito que tenemos reservado y mezclar. Por último, echar en la cazuela los tortellini que tenemos reservados. Mezclar todo el conjunto para que la pasta se impregne del sabor.
Espolvorear por encima con el queso parmesano rallado y servir.

Autor receta de Tortellini con salsa bechamel y jamón

JVL .

Valoración 4/5

245 Recetas publicadas

Miembro desde 10/01/2012