



## **PASTA CON SALTEADO DE JAMÓN Y ESPINACAS**

Pasta con salteado de jamón y espinacas para 5 personas

5 porciones porciones / Dificultad baja / 35 minutos

### **INGREDIENTES**

1 paquete de pasta corta.  
1 paquete de Crema de Espinacas MAGGI®.  
1 libra de jamón cortado en cubos pequeños.  
2 tallos de cebollinos cortados.  
4 tazas de agua.  
2 cucharadas de Media Crema NESTLÉ®.  
2 tomates cortados en cubos.  
½ libra de espinacas pasadas por agua hirviendo.  
Pimienta blanca al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Cocina la pasta en abundante agua hirviendo con sal según las instrucciones del fabricante. Una vez lista, escúrrela y reserva.
2. Calienta en una cazuela mediana un poco de aceite y sofríe el jamón durante unos minutos.
3. Agrega el cebollino y el tomate y continúa salteando hasta cocer las verduras.
4. Disuelve la Media Crema NESTLÉ® y la Crema de Espinaca MAGGI® en tres tazas de agua e incorpora a la preparación. Deja cocinar por 15 minutos removiendo ocasionalmente.
5. Mientras, en la batidora, echa las hojas de espinacas con el resto del agua y bate hasta conseguir una elaboración de color verde.
6. Vierte el batido en la crema y revuelve bien para homogeneizar los ingredientes.
7. Calienta un poco para lograr una buena integración. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
8. Una vez listo, añade la pasta al salteado y sirve.