

Cintas Parisien

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.
Cintas secas: 500 g

Agua: Cantidad necesaria

Salsa Blanca

Leche: 1 L
Manteca: 1/2 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Nuez Moscada: Una pizca

Sal: A gusto
Curry: 1 cdita.
Harina: 1/2 Taza

Salsa parisien

Manteca: 100 g
Queso Parmesano: 60 grs.
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Queso Gruyere: 160 g

Jamón cocido en fetas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Panceta ahumada: 120 g

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo salada coloque la pasta
- Cocine a un 60 por ciento de su cocción y retire.

Salsa

- Corte el *pollo*, y el *jamón cocido* en tiras finas
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte la *panceta* ahumada en lardones.

- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *pollo*, deje *dorar* y retire.
- En la misma sartén saltee la *panceta* ahumada
- Retire y reserve

Salsa blanca

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una *cacerola* coloque *manteca* a derretir, rehogue la *cebolla* y añada la *harina*, mezcle bien hasta lograr un roux
- Agregue la leche fría mezclando continuamente.
- Agregue la sal, la nuez moscada y el *curry*, deje *hervir*.

Armado

- Ralle el queso gruyere y el queso parmesano.
- En una sartén grande coloque el *pollo* y la *panceta*, agregue el *jamón cocido* y la *manteca*.
- Incorpore la salsa blanca mezclando bien todos los ingredientes.
- Condimente con pimienta negra, añada la pasta y un cucharón del agua de cocción de la pasta.
- Añada 60 gramos de queso gruyere, y el queso parmesano rallado.
- Precaliente el horno a 200°
- En una fuente para horno coloque la preparación y espolvoree con el resto de queso gruyere.
- Lleve al horno a *gratinar*.

Presentación

- Lleve la fuente a la mesa y sirva caliente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cintas-parisien>