

Fetuccinis con salsa de jamón serrano

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Huevos: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Harina de trigo: 200 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Piñones: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Jamón serrano: 50 g

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Ajo: 1 Diente

Crema de leche: 1 Taza

Puerro: 4 Tallos

Varios

Jamón serrano: 50 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con los huevos, el aceite de oliva, sal y el **jamón** serrano previamente seco en el horno y triturado, mezcle con las manos hasta integrar los ingredientes luego amase unos minutos y cubra con film, deje reposar durante 1 hora en la heladera.
- Espolvoree la mesada con *harina* y estire la masa con un palo de amasar, luego termine de estirar con la amasadora dejándola no muy fina y por ultimo corte formando los fetuccinis,

deje secar la masa.

Salsa

- Pele y corte el diente de *ajo* en láminas.
- Corte 2 ramas de *puerro* en finas rodajas, y las 2 ramas restantes solo la parte blanca en fina juliana.
- Pique el *jamón* serrano.
- En una olla con aceite de oliva caliente dore el *ajo*, luego incorpore los piñones y dore
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En la misma olla dore el *puerro* cortado en rodajas unos minutos, luego agregue la *panceta*, mezcle y deje *dorar*
- Una vez dorada la *panceta* incorpore la *crema* de leche y sazone con sal y pimienta, cocine durante 5 minutos más y retire.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la juliana de *puerro* a fuego mínimo durante 5 minutos, sazone con sal y pimienta y añada el *perejil* picado, mezcle y retire del fuego.

Armado

- Corte el *jamón* serrano en juliana.
- En una olla con agua hirviendo con sal cocine los fettuccinis, cuele y viértalos dentro de la salsa, mezcle y cocine durante 5 minutos más.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de fettuccinis con la salsa y acompañe con la juliana de *puerro*.
- Decore con los ajos y piñones dorados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fettuccinis-con-salsa-de-jamon-serrano>