

Penne rigati con salsa de arvejas, mozzarella y jamón serrano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arvejas: 100 g

Chile rojo fresco: 1 Unidad

Menta:

Sal:

Chile thai: 1 Unidad

Jamón serrano: 4 Lonjas

Mozzarella de búfala: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Colocamos una olla al fuego con agua y sal
- Esperamos a que hierva y cocinamos los penne.
- Luego, escurrimos el caldo de la **mozzarella** y reservamos la **mozzarella** por una parte y el caldo por otra.
- En una cazuela pequeña al fuego, vertemos agua y hervimos las arvejas hasta que estén blandas
- Una vez hervidas, los escurrimos y los pasamos a un vaso apto para batidora con una hojita de *menta*, agua de *mozzarella* escurrida y un chorrito de agua
- Batimos hasta obtener una mezcla homogénea
- Reservamos.
- Por otro lado, cortamos la *mozzarella* de búfala en cubitos
- Cortamos en rodajas pequeñas las puntas de los chiles *naranja* y rojo y reservamos.
- En una sartén al fuego con un chorrito de aceite de oliva vertemos la *crema* de arvejas.
- Cuando la pasta esté al dente la retiramos de la olla y la pasamos a la sartén con la *crema* de arvejas, un poco de agua de la cocción y aceite de oliva virgen extra
- Subimos al máximo la temperatura del fuego.
- Cocinamos mientras removemos la pasta con la *crema* para que no se queme
- Rectificamos de agua y aceite de oliva si es necesario
- Bajamos la temperatura del fuego y dejamos que la salsa de arvejas vaya reduciendo.
- Mientras la pasta termina de cocinarse, cortamos el **jamón** en tiras
- Reservamos.

- Volvemos a subir la temperatura del fuego de la sartén y añadimos la *mozzarella* de búfala.
- Retiramos la sartén del fuego y emplatamos los penne con el *jamón*, las rodajas de los chiles y un chorrito de aceite de oliva.
- Servimos.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/penne-rigati-con-salsa-de-arvejas-mozzarella-y-jam-n-serrano>