

TALLARINES FRESCOS CON ALMEJAS

Y JAMÓN COCIDO

INGREDIENTES: para 4 personas

- 500 gr. Tallarines frescos
- Sal
- 1 dl. aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 ramita de hierba buena
- 2 cucharadas de cebolla morada finamente picada
- 500 gr. Almejas
- 100 gr. Jamón cocido
- 250 gr. tomates de pera (pueden ser de lata)
- 250 gr. Salsa de tomate
- 1 guindilla picante (opcional)
- 1 cucharadita de pimentón de la Vera
- Pimienta negra recién molida.
- Queso parmesano recién rallado.



ELABORACIÓN:

Pelar y cortar muy finos los ajos y la cebolla, cortar el jamón cocido en forma de tallarines y, escaldar, pelar y cortar los tomates en cuadros.

Lavar muy bien las almejas para eliminar toda la arena

En sartén amplia poner el aceite a calentar, añadir el ajo y la guindilla, cuando empiece a dorar añadimos la cebolla, cuando esté dorada, el tomate, dejar sofreír, añadir el pimentón y las almejas, mover, tapar y dejar que se abran estas.

Mientras habremos puesto una cacerola con agua a hervir, una vez hirviendo ponemos dentro la pasta, al ser fresca tardará tres o cuatro minutos en estar al dente, esto teniendo en cuenta su grosor, nunca está de más comprobarlo antes de apartarla.

Escurrir y poner con la salsa, en cuanto estén las almejas abiertas.

Poner pimienta recién rallada al gusto, añadir la salsa de tomate, el jamón cocido y la hierba buena picada, una vez todo bien mezclado apartar del fuego, servir y colocar el parmesano recién rallado al centro de la mesa para el servicio de los comensales.