PASTA DE VERDURAS CON JAMÓN DE YORK

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

Descripción:

Rico rico y sano

Ingredientes para 2 personas :

- 200 gr de pasta fresca de verduras
- 100 gr de jamón de york
- 1 vaso leche desnatada
- 1 cucharadita de harina
- Queso rallado

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Cocer la pasta y escurrirla. Picar el jamón de york, echarlo en una sarten con unas gotas de aceite. Añadir la cucharadita de harina rehogar y echar la leche, hasta que espese un poco. Echar la pasta a una bandeja apta para horno, echar encima la mezcla de la sartén y encima queso rallado. Meterlo al horno a 200º hasta que se funda el queso.