Cintas al Huevo con Salsa de Gorgonzola y Manzana

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- - 300 gr de cintas de pasta al huevo
- 6 lonchas de jamón york dulce
- 3 c.s. de uvas pasas
- 100 gr de queso Gorgonzola
- 1 manzana Golden grande
- 250 ml de nata líquida para cocinar
- 75 gr de mantequilla
- Agua - Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos a cocer el agua en un cazo con un puñado de sal, cuando comience a hervir añadimos las cintas de pasta y las cocinamos a fuego medio durante unos 6-8 minutos. Mientras se cuece la pasta pelamos la manzana, le quitamos el corazón y la cortamos en daditos, la incorporamos a una sartén junto con la mantequilla, el jamón york cortado en tiras y las pasas y la cocinamos hasta que esté dorada.

Paso 2

A continuación añadimos a la sartén el queso Gorgonzola cortado en daditos, dejamos que se funda un poco e incorporamos la nata, removemos con cuidado y cocinamos la nata durante un minuto a fuego medio-alto. Una vez tengamos la salsa bien ligada bajamos el fuego, pasamos las cintas de pasta por agua fría y las escurrimos bien, cuando estén bien escurridas las añadimos a la sartén, removemos con cuidado para que se integren bien todos los ingredientes y servimos.