



Tus pequeños

**GRANDES
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amigos

Pasta con salsa de Torta del Casar, jamón Dehesa de Extremadura, Pimentón de La Vera y Aceite Monterrubio

Ingredientes

- 300gr Pasta
- 1 Cebolla Pimienta negra
- Jamón Dehesa de Extremadura
- 200ml Nata
- Pimentón de la Vera
- 1 Cucharada de Torta de Casar
- Aceite de oliva Monterrubio

Recomendado para disfrutar:

En familia

Preparación

1. Cogemos una cazuela, añadimos agua y lo ponemos a hervir.
2. Ya tenemos el agua hirviendo, añadimos nuestra pasta, echamos sal y lo dejamos dependiendo el tipo de pasta que utilicemos.
3. Cogemos una sartén, añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar a fuego medio.
4. Cuando tengamos el aceite caliente, añadimos la cebolla picada, añadimos un poco de sal y lo sofreímos.
5. Ahora echamos la torta del casar y lo mezclamos bien.
6. Cuando veamos que la torta esta muy cremosa, añadimos la nata, la pimienta negra, sal y lo dejamos reducir un poquito.
7. Ahora en otra sartén añadimos de nuevo Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar.
8. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos el jamón Dehesa de Extremadura y lo salteamos.
9. Añadimos la pasta y la mezclamos con el jamón Dehesa de Extremadura.
10. Para presentarlo, añadimos nuestra salsa por encima y espolvoreamos pimentón de la vera.

Maridaje



Señorío de Pedraza Macabeo Blanco Cosecha Seco



Zaleo Pardina Blanco Cosecha Seco



Viña Romale Macabeo Blanco Cosecha Seco



Señorío de Orán Pardina Blanco Cosecha Seco



Balancines Alunado Chardonnay Blanco Cosecha Seco



Señorío de Badajoz Merlot Tinto Cosecha Seco



Lar de Barros Tempranillo Tinto Cosecha Seco



Seilón Pardina Blanco Cosecha Seco