

Espaguetis de judías verdes

Ingredientes



- 200 gr de judías verdes congeladas
- 400 gr de harina de trigo
- 4 yemas de huevo
- 1 brick de tomate frito
- 200 gr taquitos jamón serrano
- Sal
- Queso parmesano en polvo

Elaboración

Licuar las judías congeladas con una licuadora y reservar el líquido.

En una encimera, hacer un volcán con la harina dejando un hueco en el centro.

Poner las yemas de huevo en el hueco. Añadir una pizca de sal.

Incorporar poco a poco el licuado de judías verdes e ir mezclando para que se integre y no haya exceso de líquido. Cuando quede una masa compacta y que no se pegue, reservar media hora en la nevera.

Enharinar un poco la encimera, sacar la bola de masa y cortarla en 4.

Ir amasando con el rodillo cada bola hasta que quede fina para poder meterla por la maquila de pasta para cortarla en forma de espaguetis.

Cuando esté cortada, poner una olla con agua, una pizca de sal y un chorro de aceite al fuego.

Cuando hierva, meter la pasta y dejar cocinar 3 o 4 minutos.

Transcurrido el tiempo, sacar de la olla y meterla en un bol con agua fría y hielos para cortar la cocción.

Mientras, en una sartén pequeña, saltear ligeramente los taquitos de jamón. Cuando estén, añadir el tomate frito y poner a fuego suave para que se caliente.

Para terminar, escurrir bien la pasta y mezclarla con la salsa de tomate y jamón. Espolvorear ya en el plato al gusto un poco de queso parmesano rallado.

Quesadillas de espinacas

Ingredientes



- 4 tortillas mexicanas
- 200 gr de espinacas ultracongeladas
- 120 gr de mozzarella rallada
- 80 gr de taquitos de jamón serrano
- Aceite de oliva

Elaboración

Poner una olla con agua a hervir. Cuando esté burbujeando, añadir las espinacas congeladas y dejarlas cocinar durante 2-3 minutos. Cuando estén listas, escurrir y reservar en un plato.

Precalentar el horno a 180°C. Saltear en una sartén, con un poquito de aceite, los taquitos de jamón serrano hasta que estén un poco dorados.

Estirar las tortillas en una bandeja y poner en el centro de cada una $\frac{1}{4}$ de las espinacas. Echar por encima de cada una $\frac{1}{4}$ del queso rallado. Por último, añadir unos taquitos de jamón.

Doblar a la mitad y meter al horno con un papel debajo hasta que se funda el queso.

Sacar del horno y servir.

Serpiente de espárragos



Ingredientes

- 4 hojas de pasta filo
- 300 gr espárragos trigueros ultracongelados
- 200 gr guisantes ultracongelados
- 80 gr cacahuetes
- 1 cucharada aceite oliva
- 80 gr de maíz ultracongelado
- 1 cucharadita de canela
- Pizca sal
- Mantequilla

Elaboración

Saltear los espárragos congelados en una sartén, con un poco de aceite para cocinarlos. Cuando estén blanditos, cortar en trozos pequeños. Añadir los guisantes congelados y dejar cocinando todo. Echar un poco de sal al gusto y 1 cucharadita de canela.

En otra sartén, tostar ligeramente los cacahuetes con cuidado de que no se quemen y reservarlos. Añadir el maíz congelado a la sartén de las verduras y dejarlo cocinar unos minutos. Cuando esté hecho, incorporar los cacahuetes previamente tostados y mezclar todo. Reservar en la sartén para que se enfríe un poco.

Precalentar el horno a 180°C. Mientras se calienta el horno, estirar las 4 hojas de pasta filo sobre un papel de horno. Poner en el centro de cada hoja una fila del relleno de verduras; de forma que, al enrollarlo, quede como un rollito. Cuando estén los 4 hechos, juntarlos y enrollarlos en forma de espiral o serpiente con cuidado, siempre encima de una bandeja de horno con papel para que no se pegue.

Derretir dos cucharadas de mantequilla unos segundos al microondas y con ayuda de una brocha pintar la serpiente por arriba. Hornear durante 15 minutos aproximadamente hasta que esté dorado.