

Farfalle con langostinos y jamón serrano

en salsa cremosa de mostaza con cebollino fresco

Familia

Cocinando: 25 min • Listo en: 30 min

5



Langostinos



Lonchas de jamón serrano



Farfalle



Mostaza



Nata líquida



Cebolla



Cebollino

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, cazo grande, sartén mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Langostinos* 5)	150 gramos	300 gramos
Lonchas de jamón serrano*	80 gramos	160 gramos
Farfalle 13)	180 gramos	360 gramos
Mostaza 9)	1 sobre	2 sobres
Nata líquida* 7)	250 gramos	500 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Cebollino	½ unidad	1 unidad

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	391 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2869/ 686	734/ 175
Grasas (g)	22,1	5,6
de las cuales saturadas (g)	12,1	3,1
Carbohidratos (g)	75,7	19,4
de los cuales azúcares (g)	9,8	2,5
Proteínas (g)	42,7	10,9
Sal (g)	2,2	0,6

Alérgenos

5) Crustáceos **7)** Leche **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Hierve la pasta

En un cazo grande, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y deja hervir a fuego alto. Añade los **farfalle** al cazo con agua hirviendo. Cocínalos durante 12-13 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y devuélve al cazo.

CONSEJO: Puedes añadir un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.



Agrega la salsa

Añade a la sartén la **nata líquida** y la **mostaza** y lleva a ebullición. Cuando hierva, baja a fuego medio y cocina 3-4 min, hasta que la **salsa** se reduzca y espese.



Saltea los langostinos y el jamón

Corta el **jamón serrano** en tiras de 1 cm. Pon una sartén a calentar con un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega el **jamón** y cocina 3-4 min, hasta que se dore y se vuelva crujiente. Luego, agrega los **langostinos** y saltea 2-3 min, hasta que tomen un color rosado. Retira de la sartén y reserva.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.



Combina la pasta y la salsa

En el cazo con los **farfalle** cocidos, agrega la **salsa de mostaza** junto con los **langostinos** y el **jamón** salteado. Mezcla bien, hasta que la **pasta** quede cubierta por la **salsa**. Pica la mitad del **cebollino** (doble para 4p).



Cocina la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en cubitos pequeños. Pon la sartén a calentar con un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega la **cebolla** y cocina durante 4-5 min, hasta que esté transparente.



Emplata y disfruta

Sirve los **farfalle** con **langostinos** y **jamón serrano** en **salsa de mostaza** en platos hondos. Espolvorea el **cebollino** picado a tu gusto.

¡Que aproveche!