INGREDIENTES

250 g de pasta corta, como espirales, macarrones o rigatoni
300 g de yogur no desnatado
100 g de nata
Sal y pimienta
300 g de jamón cocido, cortado en tiras
100 g de parmesano o cualquier otro queso duro rallado

COCCIÓN

30 min
180 °C
Grill + Turbo
Nivel del horno 2
300 ml

GRATÍN RÁPIDO DE PASTA

Para 4 personas. Nivel de dificultad 1

1 Lleva a ebullición una olla de agua salada, agrega la pasta y cocínala “al dente” siguiendo las instrucciones del paquete.

2 Bate juntos el yogur y la nata, y salpimienta.

3 Cuando esté cocida la pasta, escúrrela y pónla en una cuenco grande. Agrega las tiras de jamón y mezcla con la crema de yogur y nata.

4 Vierte la pasta en una fuente de horno de 22 cm x 18 cm, distribúyela uniformemente y espolvorea dos tercios del parmesano rallado por encima.

5 Hornea la fuente de pasta en el nivel 2, con el programa “Grill + Turbo” a 180 °C durante 30 minutos, hasta que empiece a dorarse.

Presentación
Sirve con hojas de albahaca, el resto del parmesano rallado y una ensalada como acompañamiento.