

Tallarines al Gratén



Volumen de Agua	300ml
Tiempo de cocción	35 minutos
Nivel de la bandeja	2
Función del horno	¼ de vapor (Vapor al 25%) + calor convencional

INGREDIENTES

- . 1 litro de agua
- . Sal
- . 250g de tallarines
- . 250g de jamón york, en dados
- . 20g de mantequilla
- . 1 ramita de albahaca o hierbabuena o perejil.
- . 1 cebolla
- . 40g Aceite de oliva virgen extra
- . 1 huevo
- . 300ml de leche entera
- . Pimienta molida y nuez moscada
- . 50g de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

- a) Mezclar el huevo y la leche con una pizca de nuez moscada y pimienta en un vaso o jarra de medir y apartar.*
- b) Poner el litro de agua en una cacerola sobre la encimera y llevar a ebullición añadiendo un poco de sal gruesa.*

- c) *Poner a cocer los tallarines en el agua hirviendo con sal y dejar cocer la mitad del tiempo que indique el fabricante en el paquete.*
- d) *Mientras se cocinan los tallarines calentamos el aceite de oliva en una sartén y pochamos la cebolla picada en juliana junto con el perejil picado, hasta que la cebolla esté tierna.*
- e) *Una vez que los tallarines están cocidos los escurrimos con agua fría para cortar la cocción.*
- f) *Mezclar ahora los tallarines junto con los dados de jamón, la cebolla y la albahaca o la hierbabuena picada en una bandeja para hornear ligeramente embadurnada de mantequilla.*
- g) *Volcamos entonces la mezcla de huevo y leche y espolvoreamos el queso parmesano rallado uniformemente sobre los tallarines.*
- h) *Colocamos la bandeja para hornear en el nivel 2 del horno.*
- i) *Añadimos 300ml de agua al depósito de agua del horno a vapor.*
- j) *Activar la función $\frac{1}{4}$ de vapor (Vapor al 25%) + calor convencional a una temperatura de 190°C y hornear durante 35 minutos. Hasta que lo veamos dorado por la parte superior.*