

FARFALLE CON LACON Y PESTO ROJO



INGREDIENTES

500 g farfalle
100 g queso parmesano en pieza
100 g aceitunas negras sin hueso
Sal

200 g lacón
Pimentón picante

PESTO ROJO

50 g piñones
50 g queso parmesano
100 g aceite de oliva virgen extra
20 tomates secos en aceite de oliva
1 diente de ajo pequeño
1 cucharadita de pimentón
Una pizca de sal

MODO DE HACERLO

Cocer la pasta en abundante agua hirviendo con sal. Escurrir y reservar.

Cortar el queso parmesano en lascas.

Cortar las aceitunas negras en dos.

PESTO ROJO

Triturar los piñones, el queso parmesano, el aceite de oliva, los tomates con el aceite que tengan, el diente de ajo, el pimentón picante y la sal hasta obtener una pasta homogénea.

Mezclar la pasta recién cocida con el pesto rojo, las lascas de parmesano y las aceitunas negras.

Poner la pasta sobre el plato de presentación. Colocar encima el lacón y espolvorear con un poco de pimentón picante.

VARIANTES

Los farfalle se pueden sustituir por cualquier otra pasta fresca o seca.

Se puede preparar el plato con un pesto genovés.

CONSERVACIÓN

La pasta es de consumo inmediato. El pesto rojo puede conservarse en nevera 1 semana y admite congelación de hasta 6 meses.