

Tortellini reales

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

La pasta, en este caso los tortellini, son fuente de hidratos de carbono de asimilación lenta, es decir que nuestro cuerpo absorbe poco a poco.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Trabaje el requesón durante unos minutos en un bol con una cuchara de madera, añadiéndole la nata poco a poco. Sin dejar de remover, agregue el parmesano y la nuez moscada; salpimiente. Corte el jamón en tiras, limpie y pique el perejil e incorpore todos estos ingredientes.
3. Llene con agua la cubeta Chef Plus Induction hasta la mitad y añada un poco de sal. Programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 20 minutos. Cuando el

agua rompa a hervir, añada la pasta. Pruébela al cabo de 10 minutos y retire y cuele si está al dente. Cancele el programa.

4. Disponga el aceite, la mezcla de requesón y la pasta escurrida en la cubeta. Remueva mezclando con suavidad. Cierre la tapa, y programe el menú Horno a 180º durante 10 minutos.
5. Al terminar, deje enfriar un poco, coloque un plato pequeño en la cubeta y dele la vuelta como si se tratase de una tortilla de patatas.