



Pasta gratinada

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de cocción	35 Min.
Porciones	4
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

Gratinado de pasta en una olla: Todos los ingredientes van directamente al molde y el horno hace el resto. Para los días en que las cosas deben ser rápidas y sin complicaciones.

Ingredientes

300 g Pasta (por ejemplo, coditos o conchas)
250 g Champiñones, en rodajas finas
100 g Jamón crudo, en tiras finas
2 Cebollas, cortadas por la mitad, en tiras finas
4 Ramitas perejil de hoja plana, Hojas arrancadas, finamente picadas
450 ml Caldo de verduras
250 ml Nata semidesnatada
un poco Pimienta
un poco nuez moscada molida
150 g Queso rallado (por ejemplo, parmesano)

Preparación

Precalentar la cámara de cocción a 180 °C con aire caliente húmedo. Colocar la pasta y todos los ingredientes, incluida la cebolla, en una fuente de horno y mezclar. Espolvorear con perejil. Mezclar el caldo de verduras y la nata líquida, sazonar con pimienta y nuez moscada. Verter el glaseado sobre la pasta y espolvorear con queso. Colocar la bolsa sobre una parrilla en la cámara de cocción precalentada y cocinarla durante unos 35 minutos.

Aire caliente húmedo (180 °C)





Introducir los alimentos

Aire caliente húmedo 180 °C durante 35 Min.

Consejos

Todos los tipos de pasta con un tiempo de cocción corto (máx. 6-8 minutos).

Accesorios

Fuente para gratinar (aprox. 2½ l), engrasada
parrilla

Información complementaria

Creado el 04.08.2025

