

# ESPAGUETIS A LA CARBONARA CON SETILLAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico



## Descripción:

A LA RICA PASTAAA

## Ingredientes para 2 personas :

- - Espaguetis
- - 1 Bote en conserva de setillas.
- - Jamón serrano en tiras.
- - 2 Ajos
- - 400 ml de nata para cocinar líquida
- - 50 ml de leche

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** - Se cuecen los espaguetis como pone en el paquete. Mientras se cuecen los espaguetis, echar en una sartén el ajo cortado en laminas cuando empiece a dorarse echar el jamón serrano y las setillas escurridas, saltear todo junto, cuando este listo apartar del fuego. Escurrir los espaguetis y volverlos a echar en la cazuela donde los hemos cocido, echar la nata y la leche, remover y echar el salteado de la sartén, remover todo bien para que se mezclen los ingrediente y servir en los platos. Si le echáis queso rallado por encima estarán mas ricos eso si están BUENISIMOS