ESPAGUETIS CON CARNE AL HORNO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Para diabéticos
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Me encantan los espaguetis al horno

Ingredientes para 4 personas :

- 300gr Espaguetis
- 400gr de carne picada
- Tomate frito
- Queso rallado

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se cuecen los espaguetis, mientras se hace la carne picada en una sartén con una pizca de aceite cuando este echa se reserva a un lado. Cuando estén echos los espaguetis, se escurren y se echan otra vez en la misma cazuela con el tomate frito, se mezclan bien con el tomate se calienta un poco y se echa en una bandeja de horno, echamos por encima la carne picada y el queso rallado. Se mete al horno a 200º hasta que veáis que el queso esta o derretido o dorado (depende del queso que uséis). Yo, cuando hice la carne picada eche unos cachitos de chorizo para que le diera sabor, los diabeticos el chorizo NO.