

ESPAGUETIS A LA CARBONARA CON SETILLAS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Cristina Madico



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