

Receta de Espaguetis Con Jamón Y Orégano

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy lunes os dejo esta receta de espaguetis con jamón y orégano, que seguro que os va a gustar, sobretudo a los amantes de la pasta.

Ingredientes

- Espaguetis (una bolsa de 250 grs)
- Orégano
- Sal
- Jamón en taquitos (una bandeja)
- Chorizo para freír (un trozo)
- Cebolla (una pequeña)
- Aceite de oliva
- Tomate frito

Modo de Preparación

1. Cocer los espaguetis con agua, sal y un poco de orégano y dejarlos al dente
2. Escurrirlos el agua y pasarlos por el grifo de agua fría
3. En una sartén con un poco de aceite, refrír la cebolla bien picadita y cuando esté bien frita, echar el jamón y el chorizo y dejar que se fría bien
4. Añadir el tomate frito y dejar un rato para que vaya soltando su jugo
5. Poner los espaguetis ya escurridos en una fuente y espolvorear otro poco de orégano
6. Volcar el sofrito sobre los espaguetis y mezclar bien
7. Si queréis podéis poner queso rallado y gratinarlos al horno