



Espaguetis con puerros, guisantes y jamón

Espaguetis con puerros, guisantes y jamón

Mas recetas Pastas en <http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php>

Ingredientes:

300gr. de espaguetis, 1 puerro, 170gr. de gisantes congelados, 1 loncha gruesa de jamón ahumado de 140gr cortada en taquitos, 25gr. de mantequilla, 4 huevos, 90gr. de queso rallado y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se calienta abundante agua en una olla y cuando empiece a hervir se echan los espaguetis y sal, se deja cocer 9 minutos, se añaden los guisantes y se deja cocer otros 3 minutos más.
- 2) Se lava y se corta el puerro en rodajas.
- 3) Se calienta la mantequilla en una sartén, se incorpora el puerro en rodajas y se deja cocinar (a fuego lento) unos 3 minutos, aproximadamente.
- 4) Se baten los huevos en un bol, salpimentar.
- 5) Se escurre la pasta y se vuelve a echar en la olla. Se le añaden los huevos, el puerro, los taquitos de jamón y la mitad del queso.
- 6) Se mezcla todo bien, se rectifica de sal, se espolvorea con el queso restante y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-con-puerros-guisantes-y-jamon-91.php>