HerZechef



PLATOS PRINCIPALES

Espaguetis con crema de jamón

20min · 2 raciones · 615 kcal

Ingredientes

- **150 gr** de espaguetis por persona
- **200 ml** de nata líquida
- **1/2** cebolla
- **3** o 4 láminas de jamón
- **1** nuez de mantequilla
- Sal y pimienta negra

POR RACIÓN

Proteínas	**22 g**
Grasas	**30 g**
Hidratos	**64 g**
Fibra	**3,1 g**

Elaboración

1. Picar la cebolla en tiras lo más finas que se pueda
2. Picar las láminas de jamón de este de pegatina
3. Reservar todo
4. En una sartén, poner una nuez de mantequilla y, en cuanto se deshaga, pochar la cebolla hasta que quede transparente, sin necesidad de que llegue a dorarse
5. Añadir el jamón picado y dar unas vueltas durante un par de minutos para que se cocine y suelte todo su sabor
6. Verter la nata líquida, un poco de sal y bastante pimienta negra
7. Mezclar y dejar que se cocine a fuego medio bajo durante unos 10 minutos
8. Mientras, poner el agua a calentar en un cazo y, cuando empiece a hervir, añadir un buen puñado de sal y los espaguetis
9. Escurrir los espaguetis a los 9 minutos
10. Añadir la salsa bien caliente a la pasta y mezclar todo

RECOMENDACIONES

Añadir bastante parmesano o gran padano por encima para terminar el plato.

Hecho con CookNest