ESPAGUETIS A LA CUBANA

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

Creador: *rosa marcos rom*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
LE PODEIS PONER EL QUESO RALLADO ANTES DE HUEVO

Descripción:
ESPAGUETIS QUE BUENOS HACE TIEMPO QUE NO HACIA PERO HE COGIDO UNA VERSION DIFERENTE , HABER SI OS GUSTA

Ingredientes para 4 personas :

- **500 ESPAGUETIS**
- **1 CEBOLLA**
- **100 TACOS DE JAMON SERRANO**
- **150 SOBRASADA**
- **3 CUCHARADAS *de* TOMATE FRITO**
- **1 PERSONA *de* HUEVO**

Preparación:

Paso 1

ELABORACION LO PRIMERO PONEMOS EN UNA SARTEN ACEITE Y SOFREIMOS LA CEBOLLA PICADITA FINA, Y LA HACEMOS UNOS MINUTOS, AÑADIMOS LOS TACOS DE JAMON SERRANO, Y SEGUIMOS HACIENDOLO, UNA VEZ TIENE COLOR AÑADIMOS EL TOMATE Y LA SOBRASADA Y LOS MEZCLAMOS TODO BIEN Y LO HACEMOS UNOS MINUTOS Y AÑADIMOS LOS ESPAGUETIS, QUE HEMOS HERVIDO SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL SOBRE, NOSOTROS LO HEMOS COMPRADO YA COCIDOS , Y LO MEZCLAMOS TODO DURANTE UNOS MINUTOS COMO FINAL SOFREIMOS UN HUEVO Y LO AÑADIMOS ENCIMA COMO A LA CUBANA Y SERVIMOS.