



Espaguetis con Paté y Frankfurt

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 220 gramos Espaguetis | ☐ 4 unidades Frankfurt |
| ☐ 1 lata Paté | ☐ 100 gramos (opcional) Guisantes |
| ☐ 200 ml Nata para cocinar | ☐ 1 lo necesario para la sartén Aceite |
-

PREPARACIÓN

1. Cortamos los Frankfurt a rodajas y los ponemos en un sartén con un poco de aceite para dorarlos, una vez empiecen a estar algo dorados añadimos los guisantes (opcionales) y los dejamos en la sartén hasta que veamos que empiezan a dorarse.
2. Mientras tenemos los Frankfurt y los guisantes en la sartén, ponemos un cazo con agua en el fuego. Una vez empiece a hervir el agua añadimos los espaguetis y los mantenemos cociéndose el tiempo indicado en el paquete.
3. Mientras se terminan de hacer los espaguetis, una vez estén los guisantes y Frankfurt dorados añadimos la lata de paté a la sartén y lo removemos durante 30 segundos.
4. Una vez el paté empiece a deshacerse un poco añadimos la nata líquida para cocinar y vamos removiendo a fuego lento hasta que espese la salsa. Una vez tenga la consistencia que queramos, la retiramos del fuego y la añadimos a los espaguetis.