COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Espaguetis con Paté y Frankfurt

Receta para 2

Preparación: 10 min
Total: 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 220 gramos Espaguetis
- [ ] 1 lata Paté
- [ ] 200 ml Nata para cocinar
- [ ] 4 unidades Frankfurt
- [ ] 100 gramos (opcional) Guisantes
- [ ] 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.