



Spaghetti a la primavera con jamón

Spaghetti Doria a la primavera con jamón

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria por 500 gr
- 1 cebolla cabezona roja
- 1 brócoli pequeño cocido
- Medio ajo picado
- 400 gr de queso blanco rayado
- 5 ramas de espinaca picada en julianas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 zanahorias picadas en julianas
- 1 lata de arvejas
- Jamón de cerdo picado en julianas
- 1 lata pequeña de crema de leche
- Sal

Preparación

1. En una olla con agua hirviendo vertemos el Spaghetti Doria y lo dejamos a fuego alto entre 12 y 15 minutos. Recuerda que mezclamos en 1 litro de agua una cucharadita de sal y aceite por cada 100 gramos de pasta.
2. Agregar la pasta en el agua hirviendo con la sal.
3. Mientras se cocina la pasta en un sartén con el aceite caliente sofreímos la cebolla y el ajo. Cuando empiecen a dorarse añadimos la zanahoria, las arvejas, el brócoli (previamente cocinado) y el jamón de cerdo.
4. Cocinamos por unos 5 minutos y añadimos la espinaca y la crema de leche. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti Doria, los escurrimos muy bien y los mezclamos con la salsa.
5. Servimos en plato y le añadimos el queso rallado.