



<https://www.mepillasquisando.com>



ESPAGUETIS AL HORNO CON TAPA



INGREDIENTES:

500 gr. de Espaguetis.
2 Cebollas.
6 Setas.
250 ml. de Nata.
50 gr. de Panceta.
4 Cucharadas de Tomate frito.
Queso rallado.
Sal, Aceite y Orégano.
4 Obleas de Masa para pizza.

ELABORACIÓN:

Ponemos una olla con agua y sal. Cuando empiece a hervir añadimos los espaguetis y dejamos que cueza hasta dejarlos un poquito enteros pues luego irán al horno. Pasado ese tiempo la escurrimos y reservamos. (NO lavar). En una sartén con un chorrito de aceite ponemos a pochar la cebolla cortada en cuadraditos a fuego medio durante 5 minutos. Añadimos las setas troceadas, dejamos que se fría durante 3 minutos más, añadimos la panceta. Una vez veamos que la panceta está frita añadimos la nata y el tomate frito. Dejamos que se haga el sofrito durante 15 minutos a fuego bajo, removiendo de vez en cuando para que no se nos pegue. Pasado ese tiempo añadimos la pasta que teníamos escurriendo. Mezclamos bien. Ahora en cuatro cazuelas de barro añadimos la pasta y sobre ella el queso rallado. Colocamos la masa de pizza sobre las cazuelas, pinchándola con un tenedor y ponemos a hornear durante 18 minutos a 200º, con el horno precalentado durante 10 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>