

Espaguetis con cordero y trompeta de los muertos.



Ingredientes:

- ½ Kg. de carne cordero, ½ Kg. de tomate triturado, 150 gr. de trompeta de los muertos, ¼ Kg. de espaguetis, unas aceitunas rellenas de pimiento, un diente de ajo, una hojita de laurel, una cebolla, aceite, sal y queso rallado.

Elaboración:

- En una sartén con aceite de oliva, al fuego, rehogamos la cebolla bien picada. Añadimos el tomate y dejamos hacer a fuego suave, unos minutos. Añadimos las setas, lavadas y cortadas en trozos normales, el ajo picado y la hojita de laurel. Tapamos. Cocemos a fuego lento durante al menos 20 minutos.
- En otra sartén, con aceite de oliva, rehogamos la carne, partida en trozos más bien pequeños, sazonamos y agregamos las aceitunas partidas por la mitad. Dejamos hacer muy suavemente hasta que esté en su punto. Cocemos los espaguetis en agua con sal y unas gotas de aceite de oliva. Escurrimos.
- En una fuente refractaria ponemos los espaguetis escurridos, la salsa de tomate con las setas y la carne. Espolvoreamos con queso rallado. Gratinamos a horno fuerte al menos 5 minutos.