

## *Spaguetis con jamón y champiñones.*



### **Ingredientes:**

- 1 paquete de spaguetis, 1 cebolla picada, 4 cucharadas de aceite, 200 gr. de champiñones fileteados, ¼ Kg. de jamón cocido cortado en dados, 1 diente de ajo picado, 4 cucharadas de jerez, perejil, sal y pimienta negra.

### **Elaboración:**

- Caliente 2 cucharadas de aceite en una sartén grande y fría lentamente la cebolla durante 2 minutos. Agregue los ingredientes restantes, sazone con sal y pimienta al gusto, tape la sartén y deje cocer a fuego lento durante 10 minutos.
- Mientras tanto, cueza los spaguetis en abundante agua hirviendo, con sal y una cucharada de aceite hasta que estén “al dente”. Escúrralos bien y mézclelos con el aceite restante.
- Por último ponga los spaguetis en una fuente de servir, mézclelos con la salsa de jamón y champiñones y sirva caliente.