

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/espaguetis-encebollados.html>

Espaguetis encebollados

INGREDIENTES

400 grs. de espaguetis
1 cebolla grande
Caldo de carne
Albahaca 1 cucharadita picada
Estragón 1 cucharadita picada
Orégano 1 cucharadita picada

PREPARACIÓN

Poner a hervir los espaguetis con un vaso de caldo de carne de carne y la sal durante 10 minutos.

Cortar la cebolla en aros finos y freírla a fuego lento y tapada, cuando esté lista antes de que se dore, echarle las hierbas aromáticas y darle unas vueltas.

Escurrir los espaguetis, ponerlos en una fuente honda y echarles la cebolla condimentada, por encima y servirlos bien calientes