

Receta de Espaguetis al Ajillo con Jamón

04 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo esta rica receta de **Espaguetis al Ajillo con Jamón**, a mi familia les encanta y he pensado compartirla con tod@s vosotr@s y seguro que os gustará también.

Ingredientes

- Espaguetis o tallarines (250grs o más según comensales)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Aceite de oliva
- Sal y orégano
- Jamón en taquitos (una o dos bandejas)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con agua, sal y un poco de orégano
2. Cuando esté hirviendo el agua, echar los espaguetis o tallarines y dejar cocer hasta que queden a vuestro gusto, mejor al dente
3. Escurrir el agua y reservar
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos picados, echar los taquitos de jamón y cuando estén refritos añadir los espaguetis y remover bien para que se mezclen los ingredientes
5. Espolvorear con orégano al tiempo de servir
6. Si os gusta podéis poner un poquito de mayonesa, quedan riquísimos solo os deseo..... buen provecho!!!!