

Receta de Espirales al Ajillo con Jamón

22 Nov 2016



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una nueva receta de pasta, **Espirales al Ajillo con Jamón**, resultan muy ricos para tod@s l@s que disfrutéis con la pasta, en casa nos gustan mucho así preparados y por eso lo comparto con vosotr@s y espero que también os gusten.

Ingredientes

- Espirales (una bolsa de 250grs)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Taquitos de jamón serrano (una bandeja o dos)
- Mayonesa Opcional para acompañar

Modo de Preparación

1. Poner a cocer la pasta en una cacerola con agua hirviendo con un poco de sal, escurrir y reservar
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos picaditos
3. Añadir los taquitos de jamón y dejar que se doren un poco
4. Echar los espirales y remover bien para que se mezclen con los ajos y el jamón
5. Servir calientes y si queréis acompañar de un poco de mayonesa y.....buen provecho!!!