

Receta de Tallarines Con Nata, Salchichas Y Bacon

22 Abr 2014



Buenos días, hoy por fin ya es viernes y empezamos a hacer nuestros planes para el fin de semana, os deseo a todos que lo paséis muy bien y si podéis, preparar estos tallarines que están riquísimos.

Ingredientes

- Una bolsa de tallarines (también podéis hacer macarrones o espirales)
- Salchichas (pueden ser de bolsa)
- Tiras de bacon
- Una cebolla mediana
- Nata de cocinar (un brik pequeño)
- Sal y orégano
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner agua a hervir con sal y un poco de orégano y cuando esté hirviendo echar los tallarines
2. En una sartén poner un poco de aceite y echar la cebolla troceada a freír
3. Cuando esté pochadita la cebolla echar las salchichas y el bacon troceados
4. A continuación echar la nata y remover hasta que espese
5. Escurrir los tallarines y volcarlos sobre la masa, removiendo para que queden bien mezclados
6. Espolvorear finalmente con un poco de orégano y..... listos para comer!!!!