



## SPAGHETTI CON SETAS

### Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla (25 g)
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 100 g de jamón, picado
- 1 taza de setas, fileteadas
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de crema (250 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 paquete de spaghetti, cocido y escurrido (200 g)
- Queso parmesano, al gusto

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla, el ajo y el jamón hasta que estén ligeramente dorados, agrega las setas y cocina a fuego medio hasta que estén suaves, añade el spaghetti y mezcla perfectamente.
2. Licúa la leche evaporada con la crema y el consomé de pollo, vierte sobre el spaghetti y mezcla perfectamente. Coloca el spaghetti en un refractario previamente engrasado, espolvorea un poco de queso parmesano y hornea durante 10 minutos.
3. Retira del horno y ofrece.

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Tiempo de preparación:</b> | 20 minutos |
| <b>Tiempo de Horneado:</b>    | 15 minutos |
| <b>Grado de dificultad:</b>   | Fácil      |
| <b>Porciones:</b>             | 4          |