Spaghettis con huevo y vegetales

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/spaghettis-con-huevo-y-vegetales

Preparación

Coloque una olla grande, llena de agua, a fuego medio-alto y deje hervir. Una vez que el agua haya hervido, introducir la pasta con un puñado de sal (aproximadamente 3 cucharadas). Cocine la pasta de 7 a 9 minutos o hasta que esté al dente, revolviendo con frecuencia. Escurrir, mezlcar con un poco de aceite y reservar. Coloque el aceite de oliva en una sartén y colocar a fuego medio. Añadir las papas a la sartén y sazonar con sal y pimienta. Freír por 5 minutos y agregar la cebolla, los pimientos y el tomillo. Sazone con sal y pimienta y revuelva. Saltee la mezcla durante 6 a 8 minutos o hasta que las cebollas y los pimientos se hayan suavizado y las papas estén tiernas cuando las pincha con un tenedor. Vierta la mezcla en un tazón y reservar. Coloque la sartén de nuevo en la hornalla a fuego medio y agregue la cucharada de manteca. Vierta los huevos y las claras ligeramente batidas en la sartén y revuelva suavemente durante unos 2 minutos. Añadir el queso y revuelva. La mezcla debe seguir siendo un parcialmente húmeda. Añadir los spaghettis y la mezcla de

Ingredientes

- 500 gramo/s Spaghetti
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 250 gramo/s Papas bebés cortadas en cuartos
- 1/2 Pimiento rojo picado
- 1/2 Pimiento verde picado
- 1 cucharada/s Tomillo fresco
- 1 cucharada/s Manteca
- 4 Huevos
- 2 Claras de huevo
- 2/3 taza/s Queso cheddar
- 250 gramo/s Tocino cocido y desmenuzado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

papas a la sartén y mezcle hasta que todo esté completamente combinado y los huevos se cuezan totalmente. Sazone con sal y pimienta. Espolvoree el tocino sobre la pasta y servir caliente. Fuente y foto: http://spoonforkbacon.com/