



Espaguetis con Paté y Frankfurt

Receta para 2

Información nutricional para 2 (total)			
Tipo	Cantidad	Rec. diaria	Porcentaje
Calorias	665.4kcal	2300kcal	28%
Grasas	32.024g	65g	49%
Proteínas	16.672g	550g	3%
Carbohidratos	76.496g	135g	56%



*Todos los datos mostrados a continuación hacen referencia a valores aproximados e informativos, las cantidades mostradas son genéricas y pueden variar para cada persona, en caso de dudas contacte con su médico o nutricionista.

Ingredientes:

- 220 gramos Espaguetis
- 200 ml Nata para cocinar
- 100 gramos (opcional) Guisantes
- 1 lata Paté
- 4 unidades Frankfurt
- 1 lo necesario para la sartén Aceite

Paso a paso:

1.

Cortamos los Frankfurt a rodajas y los ponemos en un sartén con un poco de aceite para dorarlos, una vez empiecen a estar algo dorados añadimos los guisantes (opcionales) y los dejamos en la sartén hasta que veamos que empiezan a dorarse.

2.

Mientras tenemos los Frankfurt y los guisantes en la sartén, ponemos un cazo con agua en el fuego. Una vez empiece a hervir el agua añadimos los espaguetis y los mantenemos cociéndose el tiempo indicado en el paquete.

3.

Mientras se terminan de hacer los espaguetis, una vez estén los guisantes y Frankfurt dorados añadimos la lata de paté a la sartén y lo removemos durante 30 segundos.

4.

Una vez el paté empiece a deshacerse un poco añadimos la nata líquida para cocinar y vamos removiendo a fuego lento hasta que espese la salsa. Una vez tenga la consistencia que queramos, la retiramos del fuego y la añadimos a los espaguetis.