



# Spaghetti Carbonara con **Jamoneta Zenú**

**Tiempo de preparación:** 25 minutos  
**Porciones:** 4

## **Ingredientes**

- 1** Lata **Jamoneta Zenú** x 370g
- 1** paquete de Spaghetti Doria x 250g
- 1** frasco de Champiñones Tajados Setas de Cuivá
- Tocineta Zenú**
- Perejil
- Aceite de oliva
- Crema de leche

## **Preparación**

- 1.** Cocina los Spaghetti Doria en abundante agua hirviendo con sal (1 litro de agua con una cdita de sal por cada 100 g. de pasta por 5 minutos. Escurre y pasa por agua fría para detener la cocción.
- 2.** Saltea la **Tocineta Zenú** finamente picada en un poco de aceite de oliva durante 3 minutos y agrega los Champiñones Tajados Setas de Cuivá y un poco de perejil.
- 3.** Parte la **Jamoneta Zenú** en cubos y adiciónalos a la mezcla anterior, revolviendo durante 3 minutos, luego agrega 50 ml de crema de leche.
- 4.** A esta preparación, mezcla la pasta previamente cocinada, deja 8 minutos y listo, a disfrutar de una deliciosa porción de pasta carbonara.

**Zenú**