



Spaghetti con Maíz Tierno y **Jamoneta Zenú**

Tiempo de preparación: 25 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

- 1 lata de **Jamoneta Zenú** x 370g
- 1 paquete de Spaghetti Doria x 250g
- 1 lata de **Maíz Tierno Zenú** x 248g
- Aceite
- Pimienta
- Sal
- Harina

Preparación

1. Cocina los Spaghetti Doria en abundante agua hirviendo con sal (1 litro de agua con una cdita de sal por cada 100g de pasta) por 5 minutos. Escurre y pasa por agua fría para detener la cocción.
2. Saltea el **Maíz Tierno Zenú** en un poco de aceite con pimienta y mézclalos con la pasta previamente cocinada. Sofríe ligeramente la **Jamoneta Zenú** partida en cubitos con harina y ponlos delicadamente sobre los Spaghetti Doria y listo.
3. Sírvelo y llévalo a la mesa sin decirle a nadie cuál es tu secreto, todos te lo van a preguntar.

Zenú