
Jul 08, 2020 | Escrito por Thaina Hernandez | 0

Foto: Nota de prensa

Esta receta de espaguetis con atún te encantará y seguir la querrás preparar para ti y para todos en casa.

Ingredientes:

100 gramos de pasta
1 lata de atún
50 gramos de Bacon en taquitos
1 paquete de queso de gratinar
2 Huevos

Preparación:

Hervir la pasta durante unos 8 o 10 minutos.

Recuerda que para cocinar la pasta necesitas poner a hervir agua con un poco de sal y añadir entonces la pasta. Comprueba las instrucciones del fabricante para saber el tiempo de cocción recomendado, ya que este puede variar según la marca o el tipo de pasta.

Verter el bacon crudo y el atún en un recipiente apto para horno y cocinar. Colocar la bandeja en la parte de arriba del horno a 120°C. hasta que el bacon quede dorado.

A continuación, saca la bandeja del horno y esparce por encima la pasta. Una vez la hayas repartido por toda la superficie, añade los huevos batidos. Vuelve a color en el horno a la misma temperatura hasta que el huevo cuaje.

Por último añade el queso y deja que gratine.

Sirve los espaguetis al horno con atún y disfruta de este delicioso plato de pasta a la hora de la comida, como ves es muy sencillo y el resultado ¡espectacular!.

Y si te gusta la pasta con ese toque de queso gratinado, puedes revisar más recetas de nuestro listado como la pasta con chorizo al horno o la torta de macarrones con pollo.

Contenido Relacionado: [Receta fácil de Espagueti con carne molida](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetítulo: Receta!

Del día: No

Créditos: Noticias24mundo

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://www.radiomundial.com.ve/article/espaguetis-gratinados-al-horno>

Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/receta-f%C3%A1cil-de-espagueti-con-carne-molida>

[2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/recetas>