



SPAGHETTI CON BACÓN

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min 20 min

Ingredientes

Espaguetis: 400 g
Bacon: 150 g
Ajo: 3 dientes
Queso rallado: 50 g
Salsa de tomate frito: 3 cucharadas
Aceite de oliva: 50 cc (repartidos en 10 cc y 40 cc)



Preparación

1. Poner una sartén al fuego con 10 cc de aceite y calentar. Añadir los 150 g de bacón troceado y rehogar hasta que esté dorado.
2. Colar el bacón para separar la grasa. Tirar la grasa resultante del bacón rehogado (nota 2). Reservar el bacón escurrido.
3. En una cazuela, poner 40 cc de aceite. Pelar los 3 dientes de ajo, picarlos muy finamente y rehogarlos en el aceite hasta que doren.
4. Incorporar el bacón dorado a la cazuela y mezclar.
5. Añadir las 3 cucharadas de salsa de tomate frito; mezclar y mantener la salsa caliente.
6. Incorporar los 400 g de espaguetis previamente cocidos y escurridos (nota 3). Mezclar bien los espaguetis con la salsa y pasar a una fuente para servir.
7. Espolvorear los 50 g de queso rallado por encima y servir inmediatamente mientras esté caliente.

Notas

- **(Nota 1):** Prácticamente no se necesita aceite para el primer paso porque el bacón posee mucha grasa por sí mismo.
- **(Nota 2):** Es importante tirar la grasa del bacón rehogado porque tiene un sabor muy fuerte.
- **(Nota 3):** Los espaguetis se deben cocer siguiendo las instrucciones de la receta básica de cocción de pastas.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Spaghetti con bacon	Arroces y Pastas	01	12-02-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.