

SPAGUETTY CON TUNA

Ingredientes:

- 1 libra de spaguetty
- 1 cebolla grande en cuadritos
- 1/4 de mantequilla
- 1 lata de sopa de crema de hongos
- 1 taza de leche crema
- 2 huevos batidos
- 1 lata de tuna

Queso Parmesano, pimienta, sal y salsa inglesa al gusto.

Procedimiento:

- En una olla de buen tamaño pones suficiente agua a hervir con un poquito de aceite, sal y hojas de laurel. Cuando esté hirviendo echas los spaguetty y los cocinas más o menos unos 13 minutos. Los sacas y los pones a escurrir en un colador.
 - Parte la cebolla en cuadritos y la fries en la mitad de un cuarto de mantequilla (a la que le has agregado una cucharadita de aceite para que no se te queme la mantequilla) hasta que se vea como cristalina. Agrégale la lata de tuna (desmenuzada), la lata de crema de hongos (sin agregarle nada de agua), la pimienta, la sal y la salsa inglesa al gusto.
 - Aparte pones la otra mitad del cuarto de mantequilla en un recipiente, le agregas una taza de leche crema y los dos (2) huevos batidos, cocínalos y cuando estén cocidos, revuelves esta mezcla con la anterior, le agregas la cantidad de queso parmesano que gustes.
 - Para terminar revuelves estas mezclas con los spaguetty.
- Sírvase caliente.