

Spaghetti Criollo

1 lb. spaghetti, cocido de acuerdo a las instrucciones de la caja

1/4 taza de aceite oliva

2 onzas jamón de cocinar bien picadito

1/2 taza sofrito

3 dientes de ajo, machacado

2 tazas salsa de tomate

1 cucharadita de comino en polvo

1/4 cucharadita orégano

1 cucharadita azúcar

1 sobre de Sazón con culantro y achiote

1 cubito en Polvo de Pollo

2 onzas de aceitunas rellenas

1/4 taza cilantrillo fresco picadito

1 lb. carne de res molida (puede usar pollo si desea)

queso parmesano rallado

Cocine los spaghetti con anticipación y deje aparte.

En una cacerola mediana eche el aceite de oliva, caliente y eche el jamón y sofría hasta que quede doradito. Eche el sofrito, ajo, salsa de tomate, comino, orégano, azúcar, sazón y cubito y cocine por 2 a 3 minutos.

Eche el resto de los ingredientes, mezcle, sazone al gusto, tape y cocine por 20 a 25 minutos. Sirve los espaguetis con la salsa con carne y queso parmesano rallado.

NOTA: Puede variar la receta utilizando 2 libras de pollo trozado.