SALSA MEDITERRÁNEA

INGREDIENTES:

¼ Kg. Espaguetis cocidos al dente.

100 grs. Jamón Serrano o Ibérico cortado en pequeños trozos

100 grs. Aceitunas negras cortada en rodajas

8 filetitos de anchoas

½ Taza de Aceite de oliva

6 dientes de ajo cortados lo más pequeño que se pueda.

1 lata de tomate troceado o 3 tomates cortados en dados

1 lata pequeña de champiñones o 6 frescos cortado en laminas

Pimienta y sal al gusto

1 cucharadita de azúcar

PREPARACIÓN

En un sartén grande poner a sofreír el ajo y las anchoas cortaditas, agregar el jamón, remover con cuchara de madera, agregar las aceitunas y seguir removiendo, agregar el tomate, los champiñones y pizca de pimienta. Tips: Agregar la cucharadita de azúcar para cortar la acidez y con las anchoas creemos que no sebe agregar sal, pero igual corregir al gusto. Cocinar por unos 12 minutos (preferimos que el tomate quede en trozos y no salsa), agregar al sartén las pastas y saltear rápidamente y servir con queso parmesano.