



MADE IN  
ARAGÓN

## ESPAGUETIS

*en salsa de tomates secos*

Ingredientes para 4 personas:

400 gr de espaguetis  
3 dientes de ajo  
1 cebolla pequeña  
1 cucharada de orégano  
100 gr de tomates secos en aceite  
350 ml de leche evaporada  
2 cucharadas de tomate concentrado  
queso rallado al gusto

Preparación:

Escurremos los tomates del aceite, pero lo aprovechamos y añadimos en la sartén en la que vayamos a cocinar la salsa.

Troceamos los tomates, reservamos dos para decorar.

En la sartén en la que hemos puesto el aceite, freímos los ajos enteros. Cuando comiencen a cocinarse, añadimos la cebolla picada en "brunoise", es decir, en daditos pequeños. Tras 5 minutos de cocinado, añadimos el orégano y los tomates secos picados, cocinamos 5 minutos más.

A continuación, añadimos la leche evaporada. Dejamos que hierva y añadimos el tomate concentrado y un par de cucharadas de queso rallado al gusto. Cocinamos 5 minutos más y trituramos. Volvemos a colocar en la sartén, tapamos y reservamos.

Cocinamos la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante, dejándola al dente.

Una vez cocinada la pasta, la añadimos a la sartén con la salsa junto con un par de cazos del agua de cocción, así aligeraremos la salsa.

Servimos acompañada del resto de tomates secos picados, queso rallado y, en nuestro caso, polvo de oliva negra.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

