



CODITOS CON TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 350 gramos de queso gouda La Villita
- 500 gramos de pasta tipo coditos
- Sal
- Agua
- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es una maravilla cuando queremos comerla al día siguiente o dejarla para que en casa cualquiera tome un poco y caliente en el microondas.

Primero, ponemos agua en una olla con sal y un ajo y dejamos hervir. Cuando esto pase vamos a poner los coditos y esperar a que estén blanditos. Escurrimos.

Pasamos la pasta a una olla con 2 cucharadas de Margarina La Villita y dejamos unos minutos. Agregamos el queso poco a poco y sin que se pegue. Por último ponemos trocitos de tocino, previamente freídos y ahora podemos servir o guardar.

Les recomiendo que si no van a comerla de una vez no dejen mucho tiempo en la lumbre, con unos 5 minutos bastará. Pasen a un refractario y disfruten después.

¡Me cuentan cómo les queda, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita