



CODITOS CREMOSOS CON SALCHICHA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 2 litros de agua
- 200 gramos de pasta de coditos
- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 1/2 tazas de cebolla, finamente picada
- 1 taza de jitomate, finamente picada
- 1 taza de salchicha
- 1 taza de crema ácida
- 1/2 tazas de puré de tomate
- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 tazas de queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara estos coditos con queso y salchicha, tus hijos la amarán.

Hervimos el agua en una olla y cuando suelte el hervor, agregamos un poco de sal; esperamos a que recupere temperatura y cocinamos la pasta de coditos de acuerdo con las instrucciones del empaque. Escurrimos, enfriamos y reservamos.

En una sartén a fuego medio calentamos una cucharada de margarina con sal y cocinamos la cebolla, el jitomate, agregamos las salchichas y freímos por 5 minutos, vertemos la crema, el puré de tomate, el orégano, la pimienta, los coditos y el queso manchego; incorporamos perfectamente. Servimos y si deseamos decorar, agregamos un poco de cilantro.

¡A disfrutar!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita