



ESPAGUETI A LA CREMA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- 250 gramos de espagueti
- 3 jitomates
- 1 cebolla
- Ajo
- Crema

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a cocinar una receta con Margarina La Villita.

Primero ponemos a hervir agua con sal y pimienta, cuando esté caliente agregamos el espagueti y lo dejamos cocer durante 10 minutos hasta que la pasta esté al dente.

Mientras, picamos en cubos la cebolla, el ajo y los jitomates. Ponemos a freír en una satén caliente con $\frac{1}{4}$ de Margarina La Villita. Cuando estén sofritos, añadimos una taza de crema e integramos bien los ingredientes para hacer la salsa.

Mezclamos la salsa y la pasta; añadimos de nuevo un cubito de Margarina. Servimos la pasta y decoramos con un poco de perejil picado.

¡Buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita