



ESPAGUETI A LA CREMA CON QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 500 Gramos de Espaguetis
- 1 Cucharadita de Sal
- 1 Pizca de Pimienta
- 1 Cucharada sopera de Margarina con sal La Villita
- 100 Mililitros de Crema de leche
- 150 Gramos de Queso manchego La Villita rayado

MODO DE PREPARACIÓN

La comida es más rica cuando se hace en familia, y más aún cuando una pasta es el plato principal. Pon a hervir en una olla agua para poner los espaguetis.

Una vez el agua esté hirviendo pon la pasta a cocer, adiciónale al agua una cucharadita de sal. Una vez la pasta esté en el punto de cocción deseado, retírala del agua.

En una sartén aparte derrite la margarina y adiciona la pasta. Saltea durante 5 minutos aproximadamente a fuego bajo.

Pasados los 5 minutos adiciona un chorro de leche, pimienta negra y la crema de leche.

Servir los espaguetis a la crema espolvoreándole queso manchego por encima.