



## ESPAGUETI A LA CREMA DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 200g de espagueti
- 150ml de nata (crema de leche)
- 2 dientes de ajo
- Queso chihuahua menonita La Villita
- 1 puñadito de perejil picado
- 100ml del caldo de la cocción
- sal y pimienta
- Margarina sin sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

No hay combinación más rica que las pastas con queso y esta receta está para chuparse los dedos, amigas.

Ponemos a cocer abundante agua en una olla grande. Cuando llegue a ebullición, echamos un buen puñito de sal, introducimos el espagueti y los removemos para que no se peguen en fondo de la olla. Una vez que esté «al dente», al cabo de unos 10 minutos, escurrimos el espagueti del agua, habiendo reservado un par de cucharones del caldo de la cocción.

Ahora preparamos la salsa de queso. En un sartén grande ponemos a calentar a fuego fuerte un poco de margarina sin sal La Villita. Después añadimos los ajos, bien picados, y dejamos cocinar hasta que se doren. Añadimos la nata y el queso chihuahua menonita y dejamos cocinar durante un par de minutos más, a fuego más moderado.

Después añadimos el espagueti, el caldo de la cocción, un puñito de perejil picado y removemos nuevamente, dejamos cocinar a fuego suave durante un par de minutos más hasta que el espagueti se impregne y absorba el sabor de la salsa.

Finalmente, espolvoreamos con pimienta negra recién molida y listo para comer.