



ESPAGUETI A LOS CUATRO QUESOS Y TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de espagueti
- 1 taza de champiñones limpios y cortados en rodajas
- Margarina sin sal La Villita
- 1 cebolla finamente picada
- 140 gramos de tocino ahumado
- 1 taza de crema ácida
- ½ taza de consomé de pollo
- ½ taza de queso manchego rallado
- ½ cucharada de tomillo
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta la van a disfrutar todos en casa, es de mis favoritas.

Hervimos 1 litro de agua, agregamos un poco de sal y los espaguetis; cocinamos por 20 minutos a fuego alto. Reservamos una taza del agua de cocción. Drenamos el agua de los espaguetis y agrega un poquito de margarina sin sal La Villita a la pasta y reservamos.

En un sartén amplio, agregamos el tocino y cocinamos hasta que esté dorado. Lo retiramos del sartén y lo colocamos sobre papel o servilleta absorbente.

Ahora sofreímos la cebolla, agregamos un poco de margarina sin sal La Villita, los champiñones y salpimentamos. Agregamos el caldo de pollo, cocinamos por 7 minutos a fuego medio.

Adicionamos la crema, el tocino crujiente, el tomillo, los espaguetis y el queso manchego rallado, dejamos que se derrita el queso y servimos con la salsa que más nos guste.

 LaVillitaMX  @LaVillita