



## ESPAGUETI AL AJO Y TRES QUESOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 200 g de espagueti
- 5 dientes de ajo picado
- 100 g de queso chihuahua menonita
- 100 g de queso gouda
- 100 g de queso manchego
- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 1 taza de agua de la cocció?n de la pasta
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1 taza de crema ácida
- 1 ramito de cebolli?n picado

## MODO DE PREPARACIÓN

Consiente a todos en casa con esta fabulosa pasta.

En una sartén grande calentamos la margarina a fuego medio, agregamos el ajo picado y dejamos dorar.

Cocemos la pasta, escurrimos y reservamos.

En una taza de agua de la cocció, disolvemos el cubo de caldo de pollo y lo agregamos a la sartén con la crema hasta que hierva.

Sin retirar del fuego, añadimos los quesos (previamente rallados) y revolvemos hasta que se derritan. Reducimos el fuego y continuamos revolviendo hasta que la salsa espese. Incorporamos la pasta a la sartén y cubrimos con la salsa.

Por último decoramos con el cebolli y servimos.