



ESPAGUETI CON ALBÓNDIGAS Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- 1 litro de agua
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite
- 1 paquete (200 gramos) de espagueti
- ½ kilo de carne de res molida
- ¼ de taza de pan molido
- 1 cucharada de perejil finamente picado
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ? de cucharadita de pimienta
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 cucharadas de margarina La Villita
- 3 cucharadas de harina
- 2 tazas de caldo de res
- 1 taza de crema de leche
- 1 cucharada de salsa negra
- 1 cucharadita de mostaza
- Rebanadas de queso tipo Manchego La Villita
- Queso parmesano

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una buena pasta siempre sacar de apuros para una comida. En esta ocasión les comparto la receta tradicional de Espagueti con albóndigas y queso.

Llenamos una olla grande con agua con sal. Agregamos la cebolla, ajos, laurel y aceite. Calentamos a fuego alto hasta que hierva a borbotones, entonces agregamos el espagueti. Cocinamos sin tapar hasta que la pasta se haya cocido "al dente", aproximadamente 12 minutos. Escurrimos bien.

Mezclamos en un bowl la carne molida, el pan molido, el perejil, la cebolla y el ajo en polvo, junto con la pimienta, la sal y el huevo hasta que todos los ingredientes se hayan combinado.

Hacemos albóndigas del tamaño deseado y las doramos en una sartén grande calentada previamente con una cucharada de aceite de oliva y una cucharada de margarina. Una vez doradas las pasamos a un recipiente y reservamos.

En la misma sartén donde las estábamos cocinando las albóndigas agregamos 3 cucharadas de margarina La Villita junto con la harina, revolvemos y vertemos el caldo de res y la crema de leche. Adicionamos la salsa negra y la mostaza; dejamos cocinar por 10 minutos hasta que haya espesado y salpimentamos.

Agregamos las albóndigas a la salsa, espolvoreamos perejil por encima y cubrimos con rebanadas de Queso tipo Manchego La Villita. Llevamos al horno precalentado a 180°C hasta que el queso esté gratinado (aprox. 12-15 mins.)

Emplatamos la pasta y servimos las albondigas sobre de ésta, agregamos queso parmesano al gusto.

¡A disfrutar!