



ESPAGUETI CON QUESO MONTEREY JACK

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 200 gramos de espaguetis
- 400 gramos de queso Monterey Jack La Villita
- 6 jitomates
- 5 tazas de agua
- ½ manojo de cilantro
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de Margarina con sal La Villita
- 1 cucharada de polvo sazonador
- 1 diente de ajo
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a preparar un delicioso espagueti con el sabor único de queso Monterey Jack. Primero, vamos a poner 3 tazas de agua en una olla con un poquito de sal y aceite.

Dejamos que hierva para poder agregar el espagueti. Esperamos de 10 a 15 minutos o hasta que se cocine, después dejamos escurrir con la ayuda de un colador. Reservamos. Para preparar la salsa; licuamos los jitomates, el cilantro, el ajo, dos tazas de agua, una cucharada de sazónador y una pizca de pimienta. De esta mezcla, tomamos la mitad y la vertemos en la olla junto a una cucharada de Margarina con sal La Villita, para que no se pegue.

Agregamos el espagueti y dejamos 5 minutos en la olla. Como último, pero no menos importante, ponemos nuestro espagueti en un plato y, por encima, un poco de la salsa que reservamos anteriormente y el queso Monterey Jack.

Metemos en el horno de microondas de uno a dos minutos y ¡listo! ¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita