



ESPAGUETI CON SALSA DE TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 400 gramos de carne de res molida
- 1 cucharada de sazón líquido
- 2 piezas de chile serrano
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- Margarina sin sal La Villita
- 1 paquete de pasta de spaghetti, cocido y escurrido.
- 2 latas de crema ácida
- 1/4 de taza de agua
- 1/2 paquete de tocino frito

MODO DE PREPARACIÓN

Una receta infalible y la favorita de todos en casa, toma nota, amiga.

Calentamos un poco de margarina sin sal La Villita y freímos la carne con el sazón líquido, los chiles serranos y el ajo con cebolla en polvo cocinamos hasta que la carne esté cocida.

Para la salsa: licuamos la crema con la cebolla, el ajo en polvo, el agua y el tocino. Calentamos hasta que espese un poco, sin dejar de mover constantemente.

Ahora incorporamos la mezcla de la salsa con la carne y posteriormente bañamos el spaghetti.
¡Perfecto!

Antes de servir, agrega un poco de trocitos de tocino frito.

 LaVillitaMX  @LaVillita