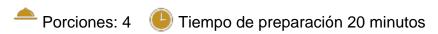
Receta La Villita





ESPAGUETI CON SALSA DE TOCINO





INGREDIENTES

- 400 gramos de carne de res molida
 1 cucharada de sazonador 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 sazonador 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.

