



ESPAGUETI CON SALSA DE TOMATE Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 200g de espagueti
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 400g de tomate triturado
- 100ml de nata para cocinar (crema de leche)
- 1 cucharadita de orégano seco
- 100ml del caldo donde cozamos los espagueti
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 2 tazas de queso Oaxaca La Villita, deshebrado

MODO DE PREPARACIÓN

Este espagueti será la pasta favorita de tus niños, ¡queda delicioso!

En una sartén amplia ponemos a calentar la margarina a fuego bajo. Añadimos la cebolla y el ajo bien picados. Salpimentamos y cocinamos unos 5 minutos mientras removemos con frecuencia. Pasado el tiempo añadimos el tomate. Echamos sal y dejamos cocinar 10 minutos a fuego suave. Mientras se hace la salsa, cocemos el espagueti. Para una correcta cocción, es muy importante echar abundante agua en una olla. 1 litro por cada 100g de pasta. Una vez esté hirviendo, echamos un puñito de sal, añadimos el espagueti y removemos con bastante frecuencia. Una vez estén cocinados reservamos unos 100ml del caldo de la cocción y el resto, lo escurrimos.

En la salsa de tomate añadimos la nata que, junto al caldo de la cocción, que añadiremos más tarde, serán los ingredientes que den tanta cremosidad a esta salsa. Cuando se hayan integrado y calentado todos los ingredientes, añadimos el orégano seco y el caldo de la cocción que habíamos reservado. Mezclamos y cocinamos todo un par de minutos más.

Ahora servimos de plato en plato la cantidad deseada de espagueti y encima le agregamos la salsa de tomate y el queso Oaxaca previamente deshebrado, si quieres que se derrita previamente, puedes agregarlo en la salsa y dejarlo cubierto con una tapa y posteriormente con cuidado lo colocas encima del espagueti.

¡Delicioso!