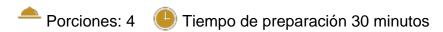
Receta La Villita





ESPAGUETI VERDE



Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de espagueti
 1 vaso de crema ácida
 1 diente de ajo
 3 chiles poblanos
 2 cubos de margarina sin sal La Villita
 Queso fresco La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Este espagueti queda delicioso, amigas. A mi esposo e hijos les fascina, es rápida de cocinar, ¡anímate!

Cocemos el espagueti en abundante agua con sal. Asamos los chiles, quitamos la piel y desvenamos. Escurrimos el espagueti una vez cocido y colocamos la pasta en una sartén. Licuamos los chiles con el ajo, la lata de crema y un poco de sal. Vertimos la salsa en una olla con un poco de margarina sin sal La Villita, cocinamos por unos 5 minutos y agregamos la pasta.

Mezclamos bien y tenemos todo listo para servir, si lo deseas dale un toque extra esparciendo un poco de queso fresco La Villita. ¡Delicioso!

