



ESPAGUETI VERDE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 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. Escurremos 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!

 LaVillitaMX  @LaVillita