



## MACARRONES CON TOCINO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Botana  Cena  Comida

### INGREDIENTES

- ¾ de taza de queso mozzarella La Villita
- ½ taza de queso manchego La Villita
- 1 paquete de coditos
- 4 rebanadas de tocino cortadas en cuadritos
- 1 taza de leche
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de tomillo
- ½ taza de yogurt Griego
- Sal y pimienta para sazonar

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es ideal para momentos especiales.

Primero vamos a hervir agua con sal y un ajo. Cuando empiece a burbujear agregamos los coditos. Una vez cocidos, agregamos poco a poco el queso mozzarella y manchego La Villita.

Mientras se empieza a derretir el queso, en una sartén aparte ponemos el tocino a freír.

En una olla vamos a poner la leche, el ajo y el tomillo. Revolvemos muy bien y dejamos que hierva.

Mezclamos los coditos con el tocino y la salsa anterior. Como último paso, añadimos el yogurt griego y revolvemos muy bien.

Sirvan caliente, amigas, es un platillo muy reconfortante.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita