



PASTA A LA MARGARINA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 lt de agua
- 300 g de espagueti
- 90 g de margarina con sal La Villita
- ½ de cucharadita de ajo picado finamente
- ½ cucharadita de sal

MODO DE PREPARACIÓN

¿Cómo negarse a un espagueti? Eso no existe y menos con esta rica receta que le encantará a tus niños.

Calentamos en una olla a fuego alto el agua con un poco de sal; cuando ésta hierva a borbotones añadimos el espagueti (no debes tapar la olla porque hace espuma y se desborda). Cocemos entre 8 y 15 minutos, dependiendo del tiempo indicado en las instrucciones del paquete. Drenamos la pasta.

Calentamos la margarina en una sartén grande y freímos el ajo por 30 segundos, agregamos el espagueti cocido y mezclamos bien para que toda la pasta adquiera el sabor de la mantequilla y el ajo. Retiramos del fuego. Servimos en cada plato una porción de pasta, agregamos un pequeño cubo de margarina para que se derrita por toda la pasta y si lo deseamos, podemos espolvorear un poco de queso fresco o panela La Villita.

 LaVillitaMX  @LaVillita