



PASTA AL BURRO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 400 gramos espaguetis
- 4 cucharadas de Margarina La Villita
- 2 dientes ajo picados finamente
- 200 gramos de queso manchego La Villita
- Sal
- Una pizca de orégano y albahaca
- Pimienta
- 200 gramos de tocino

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, con Margarina La Villita sabe más rica. Vamos a probar este espagueti.

Primero ponemos a hervir agua con sal, un chorlito de aceite. Cuando este hirviendo ponemos el espagueti y esperamos a que cosa. Escurrimos el agua y reservamos.

Por otro lado, en una sartén ponemos la Margarina La Villita, el ajo y las especias, dejamos que sofrían y aquí es cuando ponemos la pasta en la sartén. Mezclamos y cocinamos mientras en otro sartén freímos el tocino. Una vez que este cocido lo ponemos en la pasta y añadimos el queso manchego La Villita.

Con Margarina La Villita, tu comida rica, ¡más rica!

 LaVillitaMX  @LaVillita