



PASTA AL HORNO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 500 gramos de pasta tipo fetuccini
- 3 tazas de queso gouda La Villita, rallado
- 6 cucharadas de margarina La Villita sin sal
- 1 cebolla, picada
- 6 cucharadas de harina
- 1 cucharada de mostaza
- 1 taza de leche entera
- 1 cucharada de tomillo, picado
- 1/2 cucharadas de salsa inglesa
- 1/2 cucharadas de salsa tabasco

MODO DE PREPARACIÓN

En esta época se antoja una deliciosa pasta al horno y más si está gratinada con el toque de La Villita.

Precalentamos el horno a 200°C preparamos con un poco de margarina una cacerola para hornear.

En una olla grande derretimos la margarina y doramos la cebolla por 4 minutos. Agregamos la mostaza y la leche y con un batidor globo y mezclamos. Añadimos el tomillo y la sal y cocinamos a fuego bajo por 15 minutos.

Colocamos 2 tazas del queso rallado y continuamos mezclando mientras se derrite. Agregamos la salsa inglesa y la salsa tabasco. En una olla grande con agua hirviendo cocinamos la pasta hasta que esté al punto. Agregamos la pasta a la salsa de queso y mezclamos bien. Ponemos la pasta en la cacerola para hornear y sazonamos con sal y pimienta.

Cubrimos con el resto de queso y horneamos por 15 minutos. Retiramos del horno y ¡a disfrutar!