



PASTA CAMPESTRE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 paquete de espagueti
- 1 taza de puré de tomate
- 100 g de chorizo de pavo
- 100 g de queso panela La Villita
- 1 pizca de orégano molido
- 1 cucharadita de margarina La Villita
- 1 ramita de perejil fresco picado
- 1 pieza de chile guajillo cortado en tiras
- 1/4 de cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, al probar esta pasta se transportaran a lugares increíbles.

En una sartén profunda ponemos a derretir la margarina La Villita, enseguida agregamos ajo y cebolla picada. Cuando estén ligeramente fritos, agregamos el chorizo y dejamos cocer. Después de 5 minutos espolvoreamos el chile guajillo.

Agregamos la pasta cocida siguiendo las instrucciones del empaque. Escurrimos y freímos junto con el chorizo.

Licuamos el puré de tomate junto con una ramita de canela finamente picada. Vertemos esta salsa en la sartén junto con el queso panela La Villita desmoronado, dejamos a fuego lento moviendo rápidamente hasta que el queso se funda.

Sazonamos usando orégano, sal y pimienta.

Cuando el puré y el queso se peguen a la pasta servimos con aguacate y queso fresco. Espolvoreamos perejil picado y listo.

¡Está increíble esta receta, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita