## Receta La Villita





## PASTA CON ENSALADA



Porciones: 4



Tiempo de preparación 35 minutos

## **INGREDIENTES**

- 500 gramos de pasta penne
  250 gramos de crema
  300 gramos de queso panela La Villita
  1 litro de agua
  Sal y pimienta
  1 ajo
  1/2 manojo de cilantro

## **MODO DE PREPARACIÓN**

Para esos días que necesitamos que los niños coman rápido, las pastas son la opción. Se pueden combinar con casi todo y nos dejan satisfechos.

Para esta receta vamos a poner una olla con un litro de agua, una cucharada de sal y un ajo. Dejamos que hierva y en ese momento bajamos la flama y ponemos la pasta. Cocinamos unos 15 minutos o hasta que sientan que está lista. Escurrimos el agua y, mientras esperamos a que enfríe un poco, preparamos los demás ingredientes.

Primero, lavamos los jitomates y los cortamos en cubitos; después, cortamos unos pedazos de queso panela La Villita. Tomamos ambos ingredientes y los mezclamos con la pasta ya fría. Para darle más sabor, le ponemos un poco de cilantro, pimienta, sal y la crema.

¡A comer!

