



PASTA CON MARGARINA Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 200 gramos de spaghetti
- 1/2 tazas de cebolla, picada
- 30 g de margarina La Villita, sin sal
- 2 litros de agua
- 1/4 tazas de sal
- 1 taza de queso doble crema La Villita
- 1 ramita de cilantro
- 1 ajo
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta les va a encantar a todos y sobre todo a tus niños. ¡Consíéntelos!

Ponemos la sal y la pasta en el agua hirviendo, aproximadamente por 10 minutos o hasta que tenga la consistencia deseada. En una cacerola a parte añadimos la margarina, cuidando q no se queme, hasta que se disuelva.

Añadimos a la margarina el ajo y la cebolla, acitronamos y reservamos esta preparación a fuego bajo hasta que la pasta esté lista.

Apagamos el fuego, agregamos la pimienta y el queso doble crema por encima de toda la pasta, mezclamos una última vez y ¡a comer se ha dicho!