



PASTA CON SALCHICHA AL GRATÍN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 55 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 250 gr. queso manchego La Villita
- 250 gr. espagueti
- 2 zanahorias
- 1 cebolla blanca
- 1 puré de jitomate
- 120 gr. dientes de ajo
- 1 pkg. salchichas
- 100 ml. leche
- 30 g de margarina La Villita
- 50 gr. harina
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta le encanta a mis niños, prepárenla juntos se divertirán muchísimo.

Hervimos la pasta en agua con sal por unos 8 minutos aproximadamente o por el tiempo recomendado en las indicaciones. Lo drenamos y reservamos. Vamos a hacer la salsa bechamel poniendo a derretir la margarina con la harina. Vertemos luego la leche, sazonamos con sal y pimienta. Revolvemos a fuego bajo, hasta que espese un poco.

Para armar el gratín vertemos un poco de bechamel en un refractario, enseguida colocamos la mitad de la pasta, las salchichas previamente cortadas (ya sea en rodajas o tiras largas), seguido de la otra mitad de la pasta y finalmente lo que sobra de la bechamel. Terminamos con el queso manchego La Villita (previamente rallado) y horneamos, a 180°C, por unos 35 minutos. Si no quieres hacer uso del horno, sólo cubre la pasta y deja cocinar a fuego bajo hasta que el queso se derrita.

 LaVillitaMX  @LaVillita