



PASTA CON TOCINO Y CREMA DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 400g de espagueti
- 4 huevos
- 3 cucharadas de Crema de leche
- 150g de queso manchego La Villita
- 100g de tocino
- Pimienta negra al gusto
- 1 cucharadita de margarina La Villita, sin sal
- 1/4 cucharadita de nuez moscada

MODO DE PREPARACIÓN

Preparemos juntas esta rica y fácil pasta para todos en casa. ¡La amarán!

Ponemos a hervir agua a fuego alto, una vez hirviendo añadimos un puñito de sal y sumergimos los espaguetis. Cocinamos por 12 minutos. Mientras tanto, cortamos el tocino en cuadritos pequeños. Freímos en una sartén hasta que estén doraditos y reservamos.

Separamos las yemas (las claras no se usan en esta preparación) y las batimos. Agregamos la crema de leche, el queso manchego previamente rallado, la nuez moscada y la pimienta. Mezclamos muy bien.

Cuando esté lista la pasta, escurrimos bien y la ponemos sobre una olla caliente al fuego. Vaciamos el tocino sobre la pasta mezclamos bien. Inmediatamente, vaciamos la salsa anterior sobre la pasta mezclamos y servimos. ¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita