



PASTA DE CODITOS CON BRÓCOLI, TOCINO Y QUESO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 50 minutos

INGREDIENTES

- 200 g de tocino
- 1/2 taza de cebolla blanca finamente picada
- 1 cucharada de ajo finamente picado
- 2 tazas de crema batida
- 1/4 taza de leche
- 3 cucharadas de margarina La Villita sin sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 tazas de queso manchego La Villita, rallado
- 1 taza de queso americano La Villita, rallado
- 3 tazas de pasta de coditos, cocida
- 1 pizca de sal
- 2 tazas de brócoli

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta es muy fácil de hacer y muy práctica para cualquier día de la semana, además tus niños la amarán.

Calentamos en una sartén a fuego medio el tocino picado hasta que esté dorado; Reservamos un poco para el final. Agregamos la cebolla y el ajo a la sartén, cocinamos por unos minutos y agregamos la leche y la margarina. Condimentamos con pimienta, ajo en polvo, cebolla en polvo, mezclamos y cocinamos hasta que hierva.

Colocamos el queso manchego y el queso americano hasta que se derritan, añadimos los coditos, sazonamos con sal, cocinamos hasta que espese, y agregamos el brócoli y el tocino y cubrimos con más queso. Tapamos y dejamos que se derrita el queso y servimos.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita