



## PASTA DE MOÑO AL GRATÍN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 1/2 cucharadas de margarina con sal, La Villita
- 1 paquete de pasta de moñitos (200 g)
- 4 jitomates cortados en cuadros
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cubo de concentrado de tomate o pollo
- 1/2 cucharadita de sal con cebolla en polvo
- 2 tazas de agua
- 1 paquete de queso manchego, La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Estoy segura de que esta receta le va a encantar tanto a tus niños.

Ponemos a calentar a fuego bajo la margarina y freímos la pasta de moñitos hasta que estén dorados. Reservamos.

Licuamos el jitomate con la cebolla, el ajo, el concentrado de tomate, la sal con cebolla y el agua. Colamos sobre la pasta frita, mezclamos, y encima colocamos el queso manchego (previamente rallado), tapamos y dejamos que se cocine todo a fuego medio durante 10 minutos. Una vez que la pasta esté cocida y el queso derretido estamos listas para servir.

¡Disfruta!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita