



PASTA HORNEADA CON ESPINACA Y QUESO GOUDA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- ½ kg de pasta
- 5 jitomates sin piel ni semillas
- 250 g de espinaca
- ¼ de taza de albahaca
- ½ taza de cebollas corte pluma
- 3 dientes de ajo majados
- 1 taza de vino tinto
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 taza de queso parmesano
- 150 g de queso gouda La Villita
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, otra forma de hacer la pasta es al horno y con un toque de queso gouda La Villita, una buena opción para deleitar a nuestra familia.

Primero precalentamos el horno a 180° C. En un recipiente apto para hornear alimentos, colocamos aceite de oliva, vertimos los tomates sin piel ni semillas. Agregamos el ajo majado y la cebolla a esta preparación.

Incorporamos la cucharadita de orégano y el ¼ de taza de albahaca cortada en tiras finas. Añadimos las hojas de espinaca, los quesos gouda y parmesano. Vertimos un toque al gusto de sal y pimienta.

Mezclamos todos los ingredientes con la pasta cruda. Incorporamos el caldo de pollo y el vino tinto a la pasta. Llevamos la preparación al horno por un tiempo de 40 minutos o hasta que la pasta horneada esté al dente.

Agregamos sobre la preparación un poco de queso parmesano rallado y dejamos gratinar. Retiramos la pasta horneada con espinaca y queso del horno y servimos.

¿Se les antojó? Es hora de disfrutar esta rica preparación. ¡Mmmm!

 LaVillitaMX  @LaVillita