



PASTA PLUMA CON QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de pasta pluma
- 1 cebolla morada
- 1 jitomate
- 1 taza de queso doble crema La Villita
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Esta pasta es rápida y deliciosa, ¡tienes que probarla hoy!

Cortamos en rodajas y cubos la cebolla, el cebollín y el tomate. Para cocer la pasta ponemos a calentar agua con sal. Una vez hirviendo, ponemos la pasta y la cocinamos a fuego medio según las instrucciones del paquete.

Ya cocida la escurrimos y la colocamos en un tazón grande como ensaladera, añadimos 2 cucharadas de margarina para que suavice y aumente el sabor a la pasta. Añadimos el tomate, la cebolla y el cebollín, revolvemos y sazonamos.

Por último, añadimos el queso doble crema. Si tienes aceitunas, le dará un toque más exótico y fresco.

 LaVillitaMX  @LaVillita