



## TALLARINES CON RAJAS Y QUESO MENONITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 400 g de tallarines
- 4 lt de agua
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 chiles poblanos en rajas
- 1 tomate, en cubos
- 2 ramas de cilantro, picado
- 1 cda. de mejorana, picada
- ¼ cebolla, picada
- ½ de tza de crema
- ½ tza de leche
- 150 g de Queso Menonita La Villita, rallado
- Sal y pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

Cuece los tallarines en agua hirviendo con sal por el tiempo que indique el empaque. Cuando esté listo, escúrrelo muy bien y reserva.

En un sartén con un poco de aceite, acitrona el ajo y añade las rajas, después el tomate, la mitad de las hierbas y salpimienta. Reserva.

En otra sartén a fuego medio calienta un poco de aceite, acitrona la cebolla, agrega la crema, la leche y salpimienta. Retira del fuego, licúa, vierte esta salsa en un recipiente y mezcla con un poco de cilantro.

Añade la pasta a la mezcla de tomate con rajas y después incorpora la salsa. Sirve, espolvorea el queso con la mejorana y disfruta.