





PASTA CON SALCHICHA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 130 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- Un paquete de pasta
- 2 frascos salsa de tomate y boloñesa
- Media barra de margarina sin sal La Villita
- Queso Oaxaca o queso doble crema La Villita
- 250 gramos salchichas de pavo
- ½ cebolla mediana
- 2 cabezas de ajo
- Sal y hierbas para condimentar

MODO DE PREPARACIÓN

Preparar pasta es muy sencillo y más con tus productos favoritos La Villita. Con esta receta y la combinación de sus ingredientes tu comida tendrá un toque diferente y lleno de sabor.

En una cacerola coloca la pasta y dos litros de agua a fuego alto de 9 a 15 minutos, según tu gusto. Cuando haya pasado el tiempo, escurre y reserva.

Prepara un baño maría para los los frascos de salsa y calienta cada uno durante 5 minutos.

En una sartén de paredes altas, coloca una cucharada sopera de margarina sin sal La Villita y la pasta ya escurrida, saltea un poco y vierte las salsas. Deja reposar a fuego bajo.

En otra sartén, pon la cebolla y las cabezas de ajo cortados en rodajas con una cucharadita de margarina sin sal La Villita, sofríe esta preparación hasta dorarla ligeramente e incorpora las salchichas cortadas en cuadritos.

Sazona con sal y hierbas para condimentar.

Añade las salchichas junto con la cebolla y el ajo a la pasta. Integra bien y deja reposar a fuego bajo por 5 minutos.

Para servir puedes acompañar de tiras de queso Oaxaca o cuadros de queso doble crema La Villita.