RECETAS

Spaghetti Mantequilla con salsa de queso y orégano

spaghetti-mantequilla-doria-con-salsa-de-queso-y-oregano

Ingredientes

- 1 Paquete de Spaguetti Mantequilla Doria de 500gr
- 400gr de queso crema
- ½ taza de crema de leche
- ½ taza de leche
- 2 cucharadas de mostaza
- Orégano al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Mantequilla Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. Recuerda, la sal se debe agregar una vez el agua haya hervido.
3. Mientras se cocinan los Spaguetti Mantequilla Doria, en una olla agregamos el queso crema, la crema de leche, la leche y la mostaza, revolvemos hasta que tengamos una salsa cremosa. Agregamos el orégano al gusto y salpimentamos.
4. Para el acompañamiento precalentamos el horno a 180ºF, cortamos los tomates en la parte superior y les sacamos el relleno. Los rellenamos con el puré de papa y espolvoreamos el queso rallado.
5. Los metemos al horno hasta que el queso se derrita y esté dorado.
6. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti Mantequilla Doria, los escurrimos muy bien y los mezclamos con la salsa.
7. Servimos los Spaghetti Mantequilla Doria y los acompañamos con un tomate relleno de puré de papa.

Acompañamiento:

4 tomates grandes de ensalada
Puré de papa
Queso rallado