



## Spaghetti Tomate a las Finas Hierbas con Queso Fresco

Spaghetti Tomate Doria a las Finas Hierbas con Queso Fresco

### Ingredientes

- 2 Paquete de Spaghetti Tomate Doria de 250gr
- 2 Diente de Ajo cortado
- 2 Cucharaditas de Orégano
- 2 Cucharadas de albahaca fresca picada
- 1 Taza de Queso fresco cortado en cubos
- 1 Taza de Leche
- 2 Cucharadas de Aceite
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

### Preparación

1. En una olla con agua hirviendo vertemos el Spaghetti Tomate Doria y lo dejamos a fuego alto entre 12 y 15 minutos. Recuerda que mezclamos en 1 litro de agua 1 cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta.
2. Mientras se cocina la pasta, en un sartén con el aceite, cocinamos el ajo a fuego lento hasta que este dorado, agregamos la albahaca y el oregano, mezclamos y añadimos la leche, sal pimentamos al gusto y cocinamos durante 5 minutos mas.
3. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti Tomate Doria, los escurrimos muy bien y los mezclamos con la salsa.
4. Servimos los Spaghetti Tomate Doria en un plato, le agregamos el queso y un poco de albahaca picada.