

# PASTA EN SALSA DE QUESO CON PUERROS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Carmen Pinacho



*Las Creaciones de María José*

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

APTA PARA DIABETICOS

## Ingredientes para 1 persona :

- 80 gr de pasta
- 1 puerro
- 50 gr de queso de untar
- 100 ml de leche desnatada
- Perejil

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Cocer la pasta, mientras cortar en rodajas el puerro y saltearlo en una sartén con un poco de aceite y reservar en la sartén. Cuando este la pasta cocida, escurrirla y echarla en la sartén con el puerro. Echar el queso y la leche en la sartén, remover bien hasta que el queso se deshaga y quede todo bien mezclado. Echar un poco de perejil y listo.