

Espaguetis a los cuatro quesos



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: mamenzzita

✖ Descripción:

Receta de pasta para los que adoran el queso

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Se puede añadir un poco de leche fría si se ve que la salsa ha quedado demasiado espesa

Ingredientes para 4 personas :

- 100grs por persona de - Espaguetis
- 1 Cucharadita de orégano
- 1 cdta. de sal y una cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla bien picada
- -Queso parmesano rallado
- 100 gr de Queso fresco o 2 quesitos
- 50 gramos de queso azul
- 50 gramos de queso manchego
- un chorrito de leche entera

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla muy finita y ponerla en una sartén donde previamente se haya puesto el aceite de oliva caliente. Cuando la cebolla este transparente añadir un un chorrito de leche entera (o nata líquida) e ir añadiendo los quesos. Remover con una cuchara de madera. La salsa debe quedar compacta. Añadir oregano y sal dependiendo del gusto

Paso 2

en una olla de agua hirviendo echar los espaguetis y llevarlos a cocción. Cuando hayan alcanzado su punto, escurridlos y ponerlos en una fuente grande.

Paso 3

Añadir la salsa a los espaguetis y servir inmediatamente con un poco de pimienta y queso rallado por encima.