

Receta de Tallarines Con Salsa Philadelphia

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una receta de pasta muy rica, se trata de Tallarines con salsa philadelphia, espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Tallarines o cintas al huevo
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Tarrina de queso philadelphia (media o una, según cantidad de pasta)
- Vino blanco (medio vaso)
- Aceite de oliva, sal, pimienta y orégano

Modo de Preparación

1. Pelar los ajos y cortarlos en láminas
2. En una sartén con aceite de oliva, dorar los ajos y cuando estén un poco dorados añadir la cebolla bien picadita y dejar pochá
3. Cuando esté bien pochada, echar el vasito de vino blanco y remover
4. Echar la tarrina de philadelphia y salpimentar al gusto
5. Mientras se hace la salsa, poner a cocer los tallarines con agua y un poco de sal, procurando que quede al dente
6. Escurrir la pasta y ponerla en un bol, a continuación echar la salsa por encima y remover para que se mezcle bien y después espolvorear con el orégano al gusto