

Receta de Espirales de Queso Philadelphia

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo esta recetita de pasta que es muy fácil de preparar y muy rica para toda la familia.

Ingredientes

- Espirales de colores (400grs)
- Puerro (uno)
- Cebolla (media)
- Tarrina de queso Philadelphia (200grs)
- Beicon en tiritas (200grs)
- Leche
- Pimienta molida
- Nuez moscada
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner a cocer la pasta con agua y un poco de sal, escurrir y reservar
2. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y pochar la cebolla y el puerro bien picadito
3. Cuando esté casi hecho, añadir el beicon en tiritas, remover y dejar unos cinco minutos
4. Echar el queso Philadelphia y mezclar bien con todos los ingredientes
5. Añadir un poco de leche hasta que quede con un espesor a vuestro gusto
6. Echar la pasta escurrida y mezclar
7. Espolvorear un poco de pimienta molida y un poquito de nuez moscada y mezclar bien
8. Servir a continuación y... buen provecho!!!