

Una receta sencilla y deliciosa: Pastas a la crema

02/02/2024



Y hoy te vamos a enseñar una Receta Sencilla de Pasta Cremosa. Y te mostraremos todo el paso a paso de cómo preparar esta deliciosa receta. Esta receta te encantará cuando la hagas en casa.

Siempre estaremos trayendo las mejores recetas para que las prepares en tu casa y le sirvas a tu familia. Todas nuestras recetas tienen un toque especial, son recetas sencillas y fáciles de preparar, pero quedan deliciosas cuando están listas.

Entonces, ¿ahora vamos a aprender a preparar esta deliciosa receta? ¡Sigue con nosotros aquí en Recetas Sin Secretos todo el paso a paso de la Receta Sencilla de Pasta Cremosa!

Ingredientes para Pasta cremosa

simple

- 1/2 kg de pasta espagueti
- 200 g de tocino cortado en cubitos
- 200 g de jamón cortado en cubos
- 100 g de pepperoni cortado en cubos
- 2 cebollas picadas grandes
- 1 paquete de queso parmesano
- 1 caja de crema
- 1 caldo de verduras en polvo
- ½ taza de agua (té)
- Sal a gusto

Método simple de preparación de pasta cremosa

1. Primero, fríe el tocino en una sartén grande. Luego agrega el pepperoni y deja que se dore bien.
2. A continuación, añadimos la cebolla y dejamos dorar también, y por último ponemos el jamón.
3. Luego, agregue el agua y el caldo de verduras, deje hervir hasta que el agua se seque por completo, luego apague el fuego y agregue la crema, y revuelva bien.
4. Dale al sal si lo necesitas y reserva.
5. En otra sartén, cuece la pasta con sal, escurre bien el agua y coloca en una fuente para horno.
6. Por último, ponemos la salsa reservada sobre los macarrones, y la añadimos con queso rallado. Servir justo después.

Muy deliciosa!

Fuente: www.culinaryrecipes.top