HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Espaguetis 4 quesos

10min 4 raciones

Ingredientes

- Espaguetis o la pasta que os guste
- Queso azul
- Queso emental
- Queso cheddar
- Parmesano o grana padano
- Nata líquida
- Sal
- Pimienta negra recién molida

Elaboración

1. Calentar la nata líquida en una sartén
2. Ir añadiendo los quesos y moverlos hasta que se derritan y quede una salsa homogénea
3. Añadir sal y pimienta negra recién molida al gusto
4. Cocer los espaguetis nueve minutos en agua hirviendo con un puñado de sal
5. Antes de que termine, añadir un cucharón del agua de cocción a la salsa
6. Escurrir los espaguetis y volcar la salsa caliente
7. Mezclar bien los espaguetis con la salsa

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto