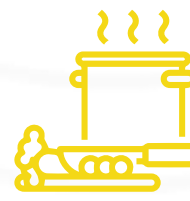




Pasta con Salsa de Blue Cheese



Preparación:
45 min



Cocinar:
20 min



Porción:
4 a 6 personas

Ingredientes:

- 1 paquete de espaguetis previamente cocinados
- 1 cucharada de margarina @mazola.ca con ajo y hierbas
- 1 cucharada de harina
- 1 taza de leche
- 2 onzas de blue cheese
- 2 lascas de tocino picado frito y crujiente

Proceso:

1. Agrega la margarina al sartén a fuego medio y cuando esté derretida agrega la harina.
2. Revuelve hasta formar una pasta.
3. Agrega la leche y no dejes de revolver hasta que se haya disuelto por completo.
4. Deja que hierva una vez, y cuando espese agrega el blue cheese.
5. Deja que se disuelva e integre bien, agrega el tocino y la pasta, revuelve y sirve.