Salchipasta

Categoría: Plato Fuerte

¡Celebra el Día del niño con el sabor de La Costeña®! Este mes hay que consentir a los pequeñines y para hacerte más sencilla la tarea, te dejamos esta deliciosa receta de Salchipasta.

Preparación **30 min.**

Dificultad **Media**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1/2 paquete de Espagueti
- 6 pzas de Salchichas
- 8 tazas de Agua
- Sal al gusto
- 2 cdas de Mantequilla
- 1 tetrapack de Puré de tomate condimentado La Costeña®
- 1/2 taza de Crema
- 1 lata de Ensalada de verduras La Costeña®
- 1/2 lata de Elote dorado La Costeña®
- 3 cdas de Queso rallado
- 1 cda de Perejil picado

Preparación

1. Cortar las salchichas en tres e insertar la pasta de espagueti.

2. Poner a cocer la pasta en agua hirviendo con sal. Escurrir y reservar.

3. Colocar la mantequilla en un sartén y agregar el puré, la crema, agregar la pasta y mezclar.

4. Añadir la ensalada de verduras y el elote. Servir.

5. Servir y espolvorear con el queso rallado.