

Cortesía Martha Silvia Cabral

Cuando cocine pasta, cualquiera que sea, después de hervirla, sólo escúrrala muy bien y revuelva enseguida con la salsa que vaya a utilizar, no la esjuague, porque pierde un poco de sabor, al lavarla. Hoy encontrará aquí una receta de pasta a los 4 quesos. Esperamos que sea de su agrado.

Pasta a Los 4 quesos

Ingredientes (6 u 8 porciones):

II 400 g de pasta, de preferencia tallarines

II 1 y media barritas de mantequilla

II Media taza de crema

II Media taza de leche (un poco mas si fuera necesario)

II 150 g de queso amarillo tipo americano II 150 g de queso manchego

II 1 y media barras de queso doble crema

II 50 g de queso parmesano rallado

II Sal y pimienta al gusto

II 2 hojas de laurel

Procedimiento:

Ponga a hervir la pasta en agua hirviendo, con el laurel y una cucharadita de sal. Revuelva para que

no se pegue y deje alto el fuego. Cuando pueda enterrarle una uña a un trocito de pasta, escúrrala enseguida y revuelva con la salsa que ha de preparar mientras se cuece la pasta
Salsa de 4 quesos Licúe la crema, las rebanadas de queso amarillo y un poco de leche.
Caliente la mantequilla a que se derrita, y fría lo licuado, añadiendo el queso doble crema desmenuzado y el queso manchego rallado previamente.

Con ayuda de una pala de madera, o una espátula, revuelva constantemente, para que los quesos se derritan y la mezcla se una bien.

Añada enseguida la pasta bien escurrida y revuelva. Deje al fuego sólo unos 2 minutos más, sin dejar de mover, coloque en un platón y rocíe con el queso parmesano. Sirva de inmediato.