



Spaghetti Mantequilla de tres quesos y verduras



Ingredientes

- 500gr de Spaghetti de Mantequilla Doria
- 2 ½ Tazas de Crema de leche
- 50gr de queso Mozzarella
- 50gr de queso Parmesano
- 50gr de queso crema
- 50gr de tomates Cherry
- 40gr de tallos de brócoli
- Aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Empezaremos por cortar los tomates Cherry a la mitad y el brócoli en pequeños tallos.
2. Partimos los quesos en pequeños trozos.
3. Ahora, en dos ollas diferentes hervimos agua. En una sumergimos el brócoli para que se ablande. en la otra agregamos los Spaghetti de Mantequilla Doria y adicionamos sal al gusto. Dejamos cocinar a fuego alto hasta que las pastas estén suaves.
4. Entre tanto en una sartén bien caliente llevamos los tomates cherry por unos momentos. Sacamos los tomates y el brócoli, y separamos para utilizarlos en un instante.
5. En esta sartén aparte agregamos crema de leche y los trozos de quesos diferentes que dejaremos derretir. Una vez se hayan fundido completamente, agregamos los tomates y el brócoli. Mezclamos despacio y añadimos la sal

y la pimienta a nuestro gusto.

6. Si el Spaghetti ya está al dente, lo escurrimos. Para terminar, simplemente revuelve los Spaghetti con la salsa de queso y las verduras. Disfruta esta agradable receta Doria que dará una alimentación completa a tu familia.