



# Spaghetti con Salsa de Crema y Fondo Blanco

Por Chef: Damian F. Vazquez

**PREPARACION**

15

**DIFICULTAD**

Fácil

**PORCIONES**

4

**CATEGORIA**

Comida Italiana

## Ingredientes

200g de spaghetti

2 tazas de fondo blanco

1/2 taza de crema para cocinar

2 cucharadas de mantequilla

1 cucharada de harina

Queso parmesano rallado

Sal y pimienta al gusto

## Preparacion

1. Cocina el spaghetti según las instrucciones del paquete.
2. En una sartén, derrite la mantequilla y agrega la harina. Cocina durante 1 minuto.
3. Agrega el fondo blanco y la crema. Cocina hasta que la salsa espese.
4. Mezcla con el spaghetti cocido y agrega queso parmesano rallado.