



## PASTA A LOS DOS QUESOS

### Ingredientes:

- 2 tazas de crema (500 ml)
- 2 paquetes de queso crema (190 g c/u)
- 250 g de queso parmesano fresco, rallado
- ¼ de taza de vino blanco (65 ml)
- ½ taza de caldo de pollo (125 ml)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 500 g de pasta fetuccine, cocida y escurrida
- Cebollín, picado para decorar

### Procedimiento:

1. Licúa la crema con el queso crema, lleva al fuego y agrega el queso parmesano y el vino blanco deja que reduzca ligeramente. Incorpora el caldo de pollo y cocina hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
2. Para servir, calienta la pasta, baña con la salsa y espolvorea con el cebollín.
3. Ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4