



# Spaguetti a la Bolognesa



# Spaguetti a la Bolognesa

Disfruta de un delicioso Spaguetti a la Bolognesa, preparado con una sabrosa salsa de tomate y carne que se combina perfectamente con la sazón de la **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex®**.

La **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex®** aporta un toque cremoso y enriquecido, haciendo que cada bocado sea aún más delicioso y lleno de sabor.

## INGREDIENTES

- 1 paquete de spaguetti No. 7
- 2 litros de agua
- 1 cebolla
- 3 cabezas de ajo
- Sal y pimienta
- 500 gr de carne molida de res
- 350 gr de **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex®**
- 500 gr de salsa bolognesa
- Queso parmesano
- Perejil picado

## PREPARACIÓN

1. Hierva el agua con 50 gr de **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex®**, 2 cucharadas de sal y 1/4 de cebolla.
2. Vacía la pasta de spaguetti y cocé por 10 minutos hasta un punto al dente.
3. Retira del fuego y cuela la pasta.
4. Reserva.
5. Por otra parte en una sartén, agrega 250 gr de **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex** y dejamos calentar, después vacía 1/4 de cebolla picada y las cabezas de ajo picadas, deja acitronar y después vacía la carne y deja cocinar.
6. Agrega la salsa bolognesa y salpimenta al gusto, deja cocinar a fuego lento por 5 minutos.
7. Servimos la pasat en un tazón, después colocamos la carne bolognesa y decoramos con queso parmesano y perejil picado.

**¡Es una opción práctica y sabrosa para una comida en familia llena de sabor!**



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada



@naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com



NATURAL de alimentos® S.A. de C.V. Derechos Reservados

Loma Linda Camino al Rosario Km. 2.5, San Juan del Río, Querétaro, México. C.P. 76820 Tel. +52 (427) 271 90 80