



PLUMAS 4 QUESOS



 4 PERSONAS

INGREDIENTES

- Plumas Capri
- Queso Pecorino
- Queso Parmesano
- Queso Holandés rallado
- Queso Mozzarella rallado
- Crema de Leche
- Sal y Pimienta

CANTIDAD

- 500 gr
- 80 gr
- 100 gr (20gr para decorar)
- 80 gr
- 80 gr
- 400 ml
- Al gusto

PASO A PASO

- 1 Cocinar la pasta en agua salada según las instrucciones del empaque, que quede "al dente".
- 2 Reservar 1/2 taza de agua de la cocción.
- 3 Rallar el queso parmesano y pecorino por el lado del rallo en forma de estrellita.
- 4 Mezclar en una olla los quesos con la crema de leche a fuego medio bajo hasta que se derritan.
- 5 En un sartén caliente mezclar la pasta, los quesos y el agua de cocción removiendo hasta que todos los sabores se junten.
- 6 Servir y decorar con queso rallado.