

# Spaghetti con salsa cremosa de tomate y espinaca



**Dificultad:** ○○○○○

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/spaghetti-con-salsa-cremosa-de-tomate-y-espinaca>

## Preparación

En un gran sartén a fuego medio, colocar el aceite de oliva y cocinar la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté suave y ligeramente dorada y dulce. Añadir el azúcar, el orégano, las hojuelas de pimienta roja y sal a la cebolla y revuelva. Agregue los tomates, la salsa, la pasta, y el caldo de pollo a la sartén y llevar a fuego lento. Cortar el queso crema en trozos pequeños y agregarlos en la salsa. Continúe revolviendo hasta que el queso crema se derrita por completo en la salsa, unos 5 minutos. Cocinar los espaguetis según las instrucciones del paquete y reserva 1 taza del agua de la pasta caliente antes de drenar. Ponga a un lado. Agregue las espinacas a la salsa y revuelva hasta que se ablanden. Retirar del fuego y transferir los espaguetis cocidos en la salsa. Revuelva hasta que estén cubiertos, añadiendo un poco de agua de la pasta para aflojar para arriba si es necesario. Servir con queso parmesano rallado.

## Ingredientes

- 1 Cebolla mediana picada
- 2 diente/s Ajo en rodajas
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharada/s Orégano
- 1 cantidad mínima Hojuelas de pimienta
- 3/4 cucharadita/s Sal
- 1 lata/s Tomates enlatados cortados en cubitos
- 1 lata/s Salsa de tomate
- 2 cucharada/s Pasta de tomate
- 1 taza/s Caldo de pollo
- 125 gramo/s Queso Crema
- 4 taza/s Espinaca
- 500 gramo/s Spaghetti

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

