

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Espaguetis a los 4 quesos

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 50 gr. de queso roquefort o gorgonzola
- 50 gr. de provolone rallado
- 50 gr. de gruyere rallado
- Parmesano rallado
- 50 gr. de mozzarella y cheddar (opcional)
- 1 cucharada de mantequilla
- Una pizca de nuez moscada
- Nata para cocinar
- Sal
- Pimienta al gusto
- Perejil
- Queso parmesano rallado para agregar al momento de servir

## Preparación

1. Calienta a 120° el agua en el bol con una pizca de sal.
2. Cuando hierva, cocina la pasta teniendo en cuenta el tiempo sugerido en el envase.
3. Una vez lista cuela la pasta y reserva.
4. En el bol, funde la mantequilla.
5. Después agrega la nata y el queso roquefort a 100° con la batidora flexible a velocidad 2.

6. Una vez fundido agrega los otros quesos y mezcla hasta que se fundan completamente.

7. Agrega sal, pimienta y nuez moscada.

8. Mezcla la salsa con la pasta y sirve con un toque de perejil fresco y queso parmesano rallado por encima.

## Opcional

Después de agregar el queso parmesano rallado se puede gratinar en el horno 5 minutos a 210° (para hacer esta opción) es importante eliminar un minuto al proceso de cocción de la pasta.