



Pasta con Leche

Description

In Colombia we eat a lot of pasta. Normally we can mix in the same dish, rice, plantains and meat. My children love to eat this version alone or with sausages.

Pasta con Leche or Spaghetti with Milk (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de pasta larga o spaghetti
- 4 tazas de agua
- 1 taza de leche
- 50 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita de triguisar o adobo completo.
- 1/2 cucharadita de comino molido.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparacion

1. Ponga el agua un pizca de sal en una olla y cocine a fuego alto y cuando hieva agregue la pasta
2. Deje cocinar hasta que quede al dente o un poco suave.
3. Pase la pasta por un escurrido r y descarte toda el agua.
4. Coloque la pasta en la olla de nuevo y agregue la leche, mantequilla, condimentos y cocine a fuego medio hasta que este un poco espeso.
5. Se puede servir sola o con trozos de salchicha frita o carne en polvo.

Ingredients

- 250 grams large pasta or spaghetti
- 4 cups of water
- 1 cup of milk
- 50 grams butter
- 1 teaspoon ground all purpose seasoning or paprika.
- 1 teaspoon ground cumin

Preparation

1. Put the water and a pinch of salt in a saucepan and cook over high heat and add the pasta when boiling.
2. Let cook until "al dente" or a little bit soft.
3. Pass the pasta through a strainer for draining and dispose of the water.
4. Place the pasta in the saucepan again and add milk, butter, seasonings and cook over medium heat until it is a little thick.

5. It can be served alone or with small pieces of fried sausage.
