

# Spaghetinis verdes con chauchas



## Ingredientes

- 300 g de tallarines verdes
- 2 papas cocidas
- 300 g de chauchas hervidas
- ¼ l de salsa blanca cremosa
- Una cucharada de albahaca fresca

### Para la salsa blanca:

- 50 g de manteca
- 50 g de harina
- ½ l de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto

## Preparación

- Ecurrir la pasta y mantener al calor.
- Cortar las papas en rodajas y mezclar con la pasta y las chauchas.
- Mezclar la salsa blanca con la albahaca picada y aderezar la pasta.
- Servir bien caliente decorando con hojitas de albahaca.

### Salsa blanca o bechamel:

- Derretir la manteca en olla de acero inoxidable. Agregar la harina, revolver bien utilizando cuchara de madera para evitar que se formen grumos.
- Añadir la leche tibia, poco a poco, sin dejar de remover, hasta que empiece a hervir. Condimentar a gusto.
- Dejar cocinar durante siete minutos, revolviendo de vez en cuando.