Mac

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ÁlvaroRecetas



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Os traigo un rico plato de pasta, que en América se consume mucho y gusta a todo el mundo. Consiste en batir huevos con especies y leche, e ir poniendo queso parmesano entre capa de pasta. Quedan espectaculares, y con el queso fundido su toque es sensacional. Lo ideal es prepararlos en cazuelas de barro individuales, y fundirlas en el horno. Vamos a la cocina, estáis listos..

Ingredientes para 1 persona :

- 2 huevos de 500g de pasta de macarrones, tipo caracolas. 300ml de leche
- 1 cucharadita de pimentón dulce de pimienta negra molida Queso parmesano
- Sal de Agua Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

En una Cacerola pondremos el agua, la sal y un chorro de aceite de oliva. Y cuando eche a hervir añadimos la pasta. Deberá cocer como 20 minutos. Hasta que veamos que están cocidos y tiernos. Unas vez cocidos, los escurrimos y lavamos las pasta bajo el grifo. Y reservamos. En un bol, añadimos los 2 huevos, junto con las especies y la leche. Y batimos con las varillas. Reservamos para después.

Paso 2

En las cazuelas de barro, pondremos una capa de pasta, y por encima espolvoreamos con el queso parmesano. Añadimos otra capa de pasta, incorporamos la mezcla del bol, y tapamos las cazuelas con papel de aluminio. Las introducimos al horno precalentado a 180°, y deberán estar como 30 minutos.

Paso 3

Transcurrido el tiempo, las sacamos del horno, las destapamos y volvemos a espolvorear el queso parmesano.

Las volvemos a tapar con papel de aluminio, pero sin meterlas al Horno. Con el calor bastará para que el Queso de funda. Y el plato estaría listo para servir y comer.

Paso 4

Qué te pareció la receta? Te ha gustado? Si es así, coméntame. Te estaré esperando. Buen apetit! CocinandoConAmorAlvaro.

Paso 5

https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com