Macarrones a los dos chocolates

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** LINES



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

El truco de esta receta:
La pasta por supuesto de la mejor calidad, a mi me gusta que quede muy al-dente.

Descripción:

No son macarrones dulces, el chocolate blanco se funde en una rica salsa de quesos, aportando cremosidad y un suave toque dulzón a esta receta de pasta.

Ingredientes para 4 personas :

- 250g de macarrones
- 75g de chocolate blanco
- 100g de queso pascarpone
- 100g de queso de cabra
- 50nl de caldo de pollo
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharada de mantequilla
- leche
- Pimienta molida
- nuez moscada
- sal
- chocolate negro rallado

Preparación:

Paso 1

Cortamos finamente la cebolla, le añadimos un poco de sal, y la rehogamos en una olla anti adherente con un poco de mantequilla y a fuego lento hasta que quede tierna y transparente, pero sin que coja color. Incorporamos el caldo de pollo y lo dejamos evaporar.

Paso 2

Añadimos los macarrones y los rehogamos un par de minutos. A continuación los cubrimos de leche y los

dejamos cocer hacer hasta que estén al dente.

Paso 3

Un minuto antes de retirar los macarrones del fuego, les añadimos el queso mascarpone, el de cabra y el chocolate blanco. Removemos la salsa para ligarla bien. Si la encontramos muy espesa, le agregamos un poco de leche.

Paso 4

Rectificamos de sal, pimienta y nuez moscada y servimos las pasta con un poco de chocolate negro rallado.