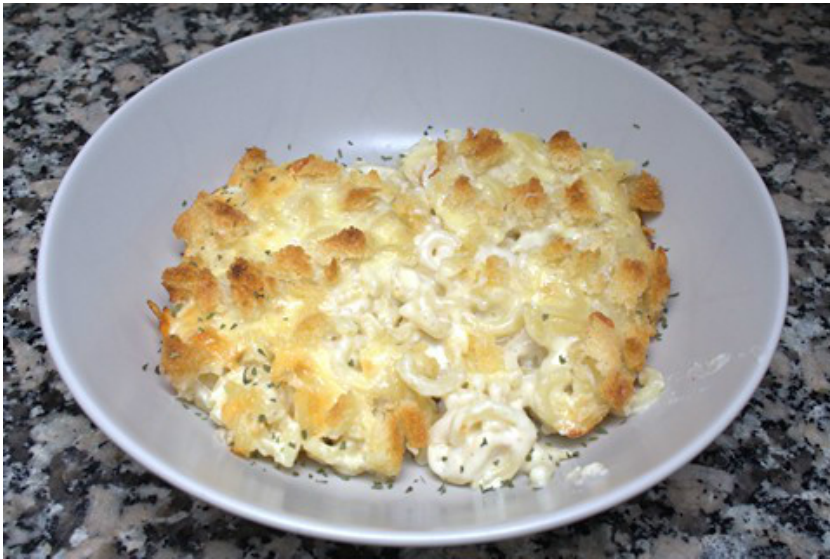


Creador: La Cerda **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Aquí les dejo la receta del famoso plato Estadounidense.

Ingredientes para 10 personas :

- 6 rodajas de pan blanco de molde
- 8 cucharadas de mantequilla
- 5 1/2 tazas de leche
- 1/2 taza de harina
- 500 gramos de queso cheddar blanco rallado
- 225 gramos de queso gruyere rallado
- Sal
- Nuez moscada
- Pimienta negra
- Pimienta cayena
- Macarrones

Preparación:

Paso 1

- Trocear el pan e incorporarle 2 cucharadas de mantequilla líquida. Reservar. - Poner a derretir el resto de la mantequilla. Cuando burbujee incorporar la harina y cocinar removiendo constantemente. - A continuación, agregar lentamente la leche (previamente calentada). Batir hasta que burbujee y espese. - Apartar del fuego e incorporar los condimentos (sal, nuez moscada y pimientos). Agregar el queso cheddar y el gruyere. Dejar una parte de cada uno separada para luego. - Mezclar bien hasta formar una salsa. - Enmantecar un molde para horno. - Poner a cocinar los macarrones (si estas en España utiliza los de fideua). Dejar cocer durante 2 o 3 minutos menos que lo indicado por el fabricante. - Escurrir y lavar con agua fría. Incorporar a la salsa y mezclar todo. - Volcar la mezcla en el recipiente enmantecado. Cubrir la superficie con el resto del queso y el pan. - Llevar a horno previamente calentado, a unos 200 grados. Dejar por espacio de 30 minutos, ir controlando, debe quedar gratinado el queso y el pan. - Antes de servir dejar reposar unos 5 minutos.

