Macarrones con queso (Macaroni

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

Creador: JL SaDi **Recetizador:** Tatiana Borrajo



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

El truco de esta receta:
Aunque la receta original no lo lleve, podemos enriquecerla con bacon, pollo, o brócoli (al gusto de cada uno)

Descripción:

Uno de los platos más famosos de la gastronomía americana. Sencillo, económico, y fácil.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Paquete 500 grs de Pasta tipo Macarrones rayados Gallo
- 200 grs de Queso rallado (con cheddar) El Caserío
- 100 grs de Parmesano rallado Zanetti
- 1 Vaso de Leche entera Central Lechera Asturiana
- 1 Cucharada colmada de Harina de maíz fina Maizena
- 1 Cucharada de Mantequilla
- 1 Cucharada de Mostaza antigua
- Al gusto de Sal
- Al gusto de Pimienta
- 1 Pechuga de Pollo (opcional)
- 4 lonchas de Bacon (opcional)
- Medio Brócoli
- Agua

Preparación:

Paso 1

Ponemos agua a hervir y añadimos la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante. Añadimos sal al agua, y dejamos que cueza al dente. Mientras precalentamos el horno a 200º (calor arriba y abajo). Colamos la pasta y la reservamos.

Paso 2

Preparamos una bechamel con la leche, la harina (desleida en un poco de leche fría), la mostaza, una pizca de

sal, y una pizca de pimienta. Mezclamos con unas varillas a fuego medio (es importante no dejar de remover para que ligue la salsa). Añadimos la mantequilla, bajamos el fuego al mínimo, y echamos la mitad del queso rallado (también podemos añadir trozos de queso a nuestro gusto). Cuando espese la salsa, añadimos el resto del queso, y volvemos a ligar sin parar de remover.

Paso 3

(Opcional) Para enriquecer el plato podemos hacer una pechuga a la plancha, y cortarla a dados. Hacer el bacon a tiras en un sartén, con una pizca de aceite. Y cocer el brócoli en agua. Añadimos estos ingredientes a la salsa que teníamos hecha. Mezclamos bien con la pasta.

Paso 4

Poner la pasta con la salsa en un recipiente apto para el horno, y añadir el queso parmesano por encima. Cocinar unos 20 mins a 200º, y después gratinar unos 4/5 mins., hasta que esté dorado. Servir y disfrutar.