

# Macarrones con queso (Macaroni)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** JL SaDi **Recetizador:** iratxe suso ovi



## Descripción:

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

**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)

## 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 200° (calor arriba y abajo). Colamos la pasta y la reservamos.

### Paso 2

Preparamos una bechamel con la leche, la harina (desleída 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 200°, y después gratinar unos 4/5 mins., hasta que esté dorado. Servir y disfrutar.