Mac and Cheese (U.S.A.)

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** Mary Fuentes



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

El truco de esta receta:
El nombre de la pasta que se usa allí es maccaronni (los macarrones nuestros en realidad se llaman pennes). Yo uso la pasta tiburón.

Descripción:

Este plato es típico en los Estados Unidos. Un plato imprescindible en cualquier restaurante americano.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr. de pasta corta cocida según el fabricante
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal
- 4 cucharadas de harina
- 2 tazas de leche caliente
- 1 taza de chedar curado rallado
- 1 taza de mozzarella rallada
- 1/2 taza de parmesano rallado
- 1/4 de taza de pan rallado
- 150 gr. de bacon cortado muy pequeño
- 1 cucharadita de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200 ºC.

Paso 2

Sofreir el bacon en una sartén hasta que quede crujiente.

Paso 3

En un cazo hacer una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche.

Paso 4

Añadir a la bechamel caliente y fuera del fuego, el chedar, la mozzarella y la mitad del parmesano. Mezclar muy bien.

Paso 5

En un bol mezclar la pasta, el bacon y 3/4 de la bechamel.

Paso 6

Pasar a una fuente para horno.

Paso 7

Cubrir con el resto de bechamel, el pan rallado y el resto del parmesano.

Paso 8

Añadir por encima un chorrito de aceite de oliva.

Paso 9

Meter en el horno 20-25 minutos.