

# Mac and Cheese ( U.S.A. )



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

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Alicia Tapias



**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 penne). 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 cheddar 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 °C.

### **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 cheddar, 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.*