

PASTEL DE PASTA



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

Creador: Alegna **Recetizador:** Carol Farias



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Salsa carbonara: 1 yema, 100 g de bacon, 1 vaso de nata líquida, media cebolla, 4 cucharadas de aceite, 50 g de queso rallado.

Ingredientes para 4 personas :

- - 300 g de macarrones
- - 200 g de queso emmental rallado
- - 2 vasos de nata líquida
- - 3 huevos
- - Perejil, sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Cocer los macarrones en agua hirviendo con sal y escurrirlos. Batir los huevos, añadir un vaso de nata, sazonarlos con sal y pimienta y mezclarlos con los macarrones. Batir el queso emmental con el resto de la nata y el perejil picado, sazonarlo. Colocar capas de macarrones y queso con nata, en un molde de corona, terminando con queso rallado. Cocer el pastel a 200 grados durante 40 minutos o 15 minutos en el microondas. Salsa: freír la cebolla muy picada en el aceite, añadir el bacon en dados, regar con la nata y en el último momento añadir el queso y la yema.