

## PASTAS

# MACARRONES & QUESO



### Ingredientes:

- Pasta
- 1 cebolla pequeña rallada
- 50 gr mantequilla
- Pimienta
- 500 ml leche entera
- 50g de harina
- Nuez moscada
- 300 gr queso cheddar
- 200 g queso crema

### Preparación:

- Poner una olla muy grande a hervir con agua con sal y agregar la pasta. Éstos son quifaros. Ver el tiempo de cocción en el envase
- En una olla a parte, dorar 1 cebolla pequeña rallada, 50 grs de mantequilla más sal y pimienta y los aliños que te gusten.
- Mezclar 500 ML de leche entera ,50 g de harina más nuez moscada y mezclar con una batidora de globo, en frío, para que no queden grumos.
- Cuando la cebolla cambie de color, agregar la mezcla de harina y leche y revolver mientras se cocina. Debería estar lista 4 o 5 minutos después de romper el hervor. La vas a sentir más densa.
- Agregar 300 g de queso Cheddar (del amarillo o naranja) más 200 g de queso crema. Mezclar todo hasta derretir los quesos.
- Agregar la pasta ya cocinada dentro de la salsa y mezclar. Poner todo en una fuente. Lo puedes comer directo o cubrir con más queso y llevar Al horno hasta dorar.



- *VERSIÓN FAT: cubre con tocino picado, crunchi y dorado cuando esté listo*
- *VERSIÓN SIN GLUTEN: usa maicena en vez de harina en la salsa y pasta sin gluten*
- *VERSIÓN FIT: usa pasta integral y reemplaza el queso cheddar por zapallo asado y molido y la leche que sea light*

