

## PLATO DE FONDO

# MAC & CHEESE CON CUBIERTA CROCANTE



### Ingredientes:

- Agua hirviendo
- Sal
- 400 gr de pasta (coditos o la que quieras)
- 500 gr de leche fría
- 2 cucharadas de harina
- Pimienta limón
- Paprika
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- 80 gr de mantequilla
- 100 gr de queso crema
- 100 gr de queso mantecoso o gauda (o el que te guste)
- 8 lonjas de queso cheddar
- 150 cc de leche evaporada
- 1 o 2 cucharones de agua de la cocción de la pasta
- 3 cucharadas de queso rallado
- 3 cucharadas de panko o pan rallado
- 3 cucharadas de queso chanco o el que quieras
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de harina

### Preparación

- Cocinar en agua hirviendo con sal 400 gr de pasta (coditos o la que quieras) hasta que estén al dente.



- Mezclar 500 gr de leche fría + 2 cucharadas de harina + pimienta limón + paprika + ajo en polvo + cebolla en polvo y mezclar hasta que no haya grumos.
- Verter en un sartén grande + 80 gr de mantequilla y cocinar, revolviendo, hasta que tome textura (tipo bechamel e o salsa blanca).
- Agregar 100 gr de queso crema + 100 gr de queso mantecoso o aguda (o el que te guste) + 8 lonjas de queso cheddar + 150 cc de leche evaporada + 1 o 2 cucharones de agua de la cocción de la pasta y cuando esté todo mezclado agregar la pasta "al dente".
- Debe quedar bien líquido para que no se seque en el horno. Poner en pocillos o en una fuente.
- CROCANTE: mezclar 3 cucharadas de queso rallado + 3 cucharadas de panko o pan rallado + 3 cucharadas de queso chanco o el que quieras + 4 cucharadas de aceite de oliva o mantequilla + 1 cucharadita de harina + sal + pimienta, hacer un arenado y espolvorear la pasta.
- Llevar al horno a 210 grados hasta dorar.

