

## PASTAS

### MAC & CHEESE



#### Ingredientes:

- Agua
- Sal
- 2 1/2 tazas de pasta
- 500 cc de leche (la que quieras)
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de paprika
- 80 g de mantequilla
- 100 g de queso crema
- 100 g de queso mantecoso
- 8 láminas de queso cheddar
- 2 cucharadas de panko o pan rallado
- Aceite De Oliva
- 2 cucharadas de queso rallado
- 1/2 cucharadita de pimienta limón
- 1/2 cucharadita de harina

#### Preparación

- Poner a cocinar, en una olla grande con abundante agua con sal, 2 1/2 tazas de pasta. ¡¡No agregar aceite!! A la olla.
- En un pocillo agregar 500 cc de leche (la que quieras) +2 cucharadas de harina + 1 cucharadita de ajo en polvo +1 cucharadita de cebolla en polvo +1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de paprika mezclar con batidor de mano hasta eliminar todos los grumos y poner en un sartén grande.



- Llevar al fuego la temperatura media y agregar 80 g de mantequilla.
- Cuando sientas que la mezcla está más espesa agregar 100 g de queso crema +100 g de queso mantecoso + 8 láminas de queso cheddar.
- Seguir Mezclando constantemente hasta que estén todos los quesos bien derretidos. Agregar la pasta y un par de cucharones de agua de la cocción. Debe quedar bastante líquida la mezcla.
- Poner en pocillos o en una fuente grande para ir al horno. Para la costra o CRUMBLE, mezclar 2 cucharadas de panko o pan rallado + 2 cucharadas de aceite de oliva + 2 cucharadas de queso rallado + 2 cucharadas de aceite de oliva + 1/2 cucharadita de pimienta limón + 1/2 cucharadita de harina mezclar con las manos y hacer una arena y espolvorear sobre la preparación.
- Llevar al horno a 180° hasta que se dore (el tiempo depende de que tan frío o caliente esté la preparación cuando la llevas al horno).

