Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Mac & cheese

2 raciones 1218 kcal

Ingredientes

- **200gr** de pasta (maccheroni)
- **80gr** de queso grana padano
- **150gr** de queso chedar
- **350ml** de nata para cocinar
- Pimienta
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	49 g
Grasas	77 g
Hidratos	79 g
Fibra	3 g

Elaboración

1. En una cacerola ponemos abundante agua a hervir con un poco de sal y un chorrito de aove.
2. Cuando esté hirviendo añadimos la pasta y dejamos cocinando hasta que esté al dente.
3. Mientras tanto vamos a rallar el queso grana padano y a continuación el chedar, reservamos ambos por separado.
4. Retiramos el agua de la pasta y reservamos.
5. En otra cacerola ponemos la nata, el queso chedar, una pizca de pimienta y sal al gusto, vamos cocinando a fuego medio durante 6-8 min.
6. Una vez tengamos la salsa añadimos la pasta, la integramos bien en la salsa, vertimos en nuestros recipientes preparados para horno y por último ponemos el queso grana padano por encima.
7. Llevamos al gratinar al horno unos min.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya