Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Macarrones con queso estilo americano

4 raciones 600 kcal

Ingredientes

- **200gr** de queso cheddar gran reserva de Leiston
- **35gr** de panko
- **10gr** de aceite de oliva virgen extra
- **35gr** de mantequilla
- **35gr** de harina
- **330gr** de leche
- **400gr** de agua
- **2/3 cucharadita** de sal
- **1** pellizco de pimienta negra recién molida
- **1** pellizco de nuez moscada molida
- **210 g** de pasta corta seca (macarrones o tiburones)
- **15** - 20 g de mostaza de Dijon (opcional)

Elaboración

1. Rallamos 130gr de queso y reservamos
2. Rallamos 70gr de queso, mezclamos con el panko y reservamos
3. Ponemos en la cacerola el aceite, la mantequilla y la harina, y rehogamos durante 3-4 min
4. Incorporamos la leche, el agua, la sal, la pimienta y la nuez moscada, y mezclamos
5. Añadimos la pasta seca y cocinamos a fuego medio unos 8-9 min
6. Incorporamos los 130gr de queso cheddar y la mostaza, y mezclamos bien durante dos min
7. Precalentamos el horno a 200 grados
8. Vertimos en una fuente apta para horno, espolvoreamos la mezcla de queso y panko por encima y llevamos al horno unos diez minutos o hasta que esté doradito

POR RACIÓN	24 g Proteínas	31 g Grasas	57 g Hidratos	2,3 g Fibra

Hecho con CookNest

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