HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Macarrones cremosos

4 raciones 827 kcal

Ingredientes

BECHAMEL

- **1L** de leche
- **50g** de mantequilla
- **50g** de harina
- Macarrones
- **100g** de queso parmesano o grana padano
- Queso emmental rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**38 g**
Grasas	**36 g**
Hidratos	**88 g**
Fibra	**3,2 g**

Elaboración

1. Deshacemos la mantequilla en una sartén o un cazo
2. Añadimos la harina y lo vamos mezclando en el fuego durante unos minutos
3. Añadimos la leche muy caliente en dos o tres veces y vamos mezclando hasta tener la bechamel hecha
4. Añadimos el parmesano y mezclamos hasta que se deshaga
5. Añadimos sal, pimienta y nuez moscada al gusto
6. Hervimos los macarrones
7. Una vez cocidos y escurridos los mezclamos con la bechamel
8. Vertemos los macarrones en una bandeja y los cubrimos con queso emmental rallado
9. Los gratinamos en el horno hasta que quede bien tostado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto